

TORTA DE SARDINHA DA JU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 1/2 xic de leite
2 xícaras de trigo
2 colheres (sopa) de fermento em pó
3 colheres (sopa) queijo ralado
5 ovos
1 xícara de óleo
1 sachê de caldo de legumes
3 colheres de sopa de salsinha

RECHEIO:

Recheio: 3 latas de sardinha
1 lata de milho
2 tomates sem semente
3 colheres (sopa) de salsinha
1/2 xícara de azeitonas
Sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes do recheio e deixe descansar.
Bata os ovos, o leite e o óleo no liquidificador.
Acrescente os temperos.
Coloque aos poucos o trigo e por último o fermento.
Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada, acrescente o recheio.
Leve para assar por 30 minutos em forno pré aquecido a 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52452-torta-de-sardinha-da-ju.html>