

# TORTA DE SARDINHA DA JU

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
1 1/2 xíc 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 ultimo 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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