TORTA DE TALHARIM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo

100 g de margarina

100 g de gordura vegetal

Mais ou menos 1/4 de xícara de leite

1 colher de café de sal

1 colher de café de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 copo de requeijao

300 g de talharim cozido

1 lata de molho de tomate

300 g de carne moida

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes, ate ficar uma massa uniforme.

Divida a massa em 3 partes e abra com rolo de massa.

Use uma parte para forrar o fundo de uma assadeira redonda, uma parte para as laterais e uma parte para parte superior.

RECHEIO:

Recheio:Prepare a carne moída. Misture o molho de tomate.

Misture o molho com a carne no talharim já cozido.

Despeje o talharim, na assadeira forrada com a massa.

Por cima do talharim, espalhe o requeijão.

Feche a torta com a última parte da massa e pincele com gema de ovo.

Leve ao forno médio, até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54386-torta-de-talharim.html