

TORTA DE ATUM COM REQUEIJÃO CREMOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 1/2 copos de Farinha de trigo

2 1/2 copos de leite

1/2 copo de óleo

2 ovos

2 colheres de sopa de queijo ralado

2 sazonos do vermelho

2 colheres de sopa de fermento em pó

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 3 latas de atum

1 requeijão

4 tomates

4 ovos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes no liquidificador por último o fermento deixe misturar bem a massa.

RECHEIO:

Recheio: Numa tigela coloque o atum o tomate os ovos cozidos e o requeijão e misture bem.

Unte uma forma média com margarina e farinha despeje a massa o recheio e a massa.

Coloque para assar em forno pré aquecido a 220°C por 40 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55484-torta-de-atum-com-requeijao-cremosa.html>