

TORTA ENROLADA DE LEGUMES

INGREDIENTES

2 copos de leite
2 xícaras de óleo
3 ovos
1 colher (sopa) fermento para pão
1 colher (sopa) de açúcar
1/2 colher (sopa) de sal
1 kg farinha de trigo mais ou menos
Refogado de legumes
Batata, cenoura, vagem, palmito, milho, azeitona

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misturar todos os ingredientes e deixar dobrar de volume.

RECHEIO:

Recheio: Refogue com temperos de sua preferência todos os legumes e coloque para cozinhar, depois de cozidos (quase sem caldo) acrescente umas duas colheres de farinha de trigo e misture bem para dar liga. Utilizar depois de frio.

MONTAGEM:

Montagem: Abrir a massa com o rolo, colocar o recheio, enrolar, colocar na assadeira e já pode ir ao forno até dourar.

Dão em média 8 tortas grandes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55785-torta-enrolada-de-legumes.html>