

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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