

TORTA DE FRIOS DIFERENTE

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite

100 g de queijo ralado

2 colheres de sopa de fermento

3 xícaras de farinha de trigo

3 xícaras de frios de sua preferência picados

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos o óleo o leite o queijo e o fermento até ficar homogêneo.

Em uma vasilha coloque o trigo e junte a mistura do liquidificador misture até incorporar bem os ingredientes.

Coloque em uma forma untada com um pouco de óleo ou azeite.

Por cima da massa salpique os frios picados e também o orégano.

Asse em forno médio por 35 minutos ou até ficar douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55896-torta-de-frios-diferente.html>