MASSA DE TORTA SALGADA SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de amido de milho

2 colheres (sopa) de fubá

2 colheres (sopa) de polvilho doce

sal a gosto

2 xícaras (chá) de farinha de milho

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador bata os ovos por 2 minutos em velocidade alta

Após, acrescente o leite, o óleo, o amido de milho, o fubá, o polvilho doce e o sal a gosto

Em seguida, despeje a massa em uma bacia e acrescente a farinha de milho e o fermento

Despeje 3/4 da massa sobre a assadeira untada com óleo e polvilhada com fubá

Com restante da massa reservada acrescente 2 colheres de leite, misture e despeje em cima do recheio para cobrir a torta

Asse até dourar e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6114-massa-de-torta-salgada-sem-gluten.html