

TORTA SALGADA DE ARROZ

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 copos de leite
- 1 copo de farinha de trigo
- 1/2 copo de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 2 copos de arroz cozido
- 1/2 copo de queijo ralado

MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador os ovos e o óleo
- Em seguida acrescente o arroz, a farinha de trigo
- Vá acrescentando o leite aos poucos
- Coloque o sal e o queijo ralado
- Por último o fermento
- Faça o recheio de sua preferência
- Unte a assadeira de vidro com óleo e farinha de trigo
- Em uma assadeira de vidro, coloque metade da massa e o recheio escolhido
- Se quiser, coloque mais queijo ou requeijão e por último o restante da massa
- Asse em forno preaquecido a 180
- Sugestão simples de recheio

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11196-torta-salgada-de-arroz.html>