

# TORTA DE LEGUMES

## INGREDIENTES

4 ovos  
2 xícaras de leite  
1 xícara de água  
3 xícaras de farinha de trigo  
1 colher pequena de sal  
1 xícara de óleo  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
1 lata de milho sem água  
1 lata de ervilha  
12 salsinhas picadinhas  
1 cebola picada  
1 cenoura grande ralada  
tempero pronto de salada ou temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o fogo a 180  
Unte um tabuleiro com manteiga e farinha de trigo  
Bata no liquidificador os ovos, o óleo, a água, o leite e o sal  
Depois coloque farinha de trigo e bata no liquidificador novamente  
Coloque o fermento e bata novamente  
Em outra vasilha, misture os legumes junto com os temperos  
Ponha a massa no tabuleiro  
Coloque os legumes em cima e vai misturando até espalhar os legumes por todo tabuleiro  
Salpique o orégano em cima da massa  
Coloque para assar até a massa dourar por aproximadamente 1 hora

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11725-torta-de-legumes.html>