

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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