

RECEITA DA TORTA DE SARDINHA DE LIQUIDIFICADOR – A TORTA MAIS SABOROSA DO MUNDO!

INGREDIENTES

Massa:

- 1 Xícara(s) Óleo.
- 3 Unidade(s) Ovos.
- 1 Xícara(s) Leite.
- 2 Xícara(s) Farinha de trigo.
- 1 Xícara(s) Amido de milho.
- 100 Grama(s) queijo ralado.
- 1 Colher(es) de chá Sal.
- 1 Colher(es) de sopa Fermento em pó.

Recheio:

- 3 Lata Latas de sardinha ao molho de tomates.
- 2 Unidade(s) tomates médios sem sementes picados.
- 2 Unidade(s) ovos cozidos picados.
- 100 Grama(s) azeitona verde picada.
- 1 Colher(es) de sopa cheiro-verde picado.

MODO DE PREPARO

Massa:

- Bata no liquidificador, o óleo, os ovos e o leite até que fique homogêneo.
- Acrescente a farinha, o amido de milho, o queijo o sal e bata por mais 2 minutos ou até misturar bem.
- Junte o fermento e bata rapidamente até obter uma mistura homogênea.
- Coloque metade da massa na assadeira reservada.
- Distribua o recheio sobre ela e cubra com o restante da massa.
- Leve ao forno por 35 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo.
- Sirva quente ou fria.

Recheio:

- Abra as latas de sardinha e retire com cuidado as espinhas.
- Passa para uma tigela e junte o tomate, os ovos, a azeitona e o cheiro-verde.
- Reserve.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15372-receita-da-torta-de-sardinha-de-liquidificador-a-torta-mais-saborosa-do-mundo.html>