

TORTA SALGADA DE FAROFA PRONTA

INGREDIENTES

Massa

1 xícara de farofa pronta Yoki tradicional

1 xícara de farinha de trigo

3 colheres (sopa) rasa de manteiga (em temperatura ambiente ou um pouco derretida)

1 ovo

1/2 xícara de água

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio

1 cebola

1 linguiça calabresa (sem pele)

300 g de brócolis cozido

1/2 pote de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Massa

Coloque a água aos poucos até sentir que massa se encontra homogênea e por fim o fermento

Recheio

Corte em pedacinhos o brócolis cozido e misture com a linguiça frita, misture tudo com o requeijão

Forre uma forma com a massa apertando com as mãos, coloque o recheio e cubra com o restante da massa

Aqueça o forno por 10 minutos a 180° C

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2893-torta-salgada-de-farofa-pronta.html>