

TORTA SALGADA DE ATUM COM QUEIJO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

Massa

- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 3 ovos
- 2 e 1/2 xícaras de leite frio
- 1 xícara de óleo
- 2 colheres (sopa) de requeijão
- 1 colher (sopa) rasa de fermento
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Recheio

- 2 latas de atum
- 3 tomates maduros picados
- 1 cebola média picada
- 250 g de muçarela ralada

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador

Despeje a metade da massa batida em uma forma untada e polvilhada com farinha

Coloque o recheio

Cubra com o restante da massa e polvilhe com queijo parmesão

Asse em forno preaquecido

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3598-torta-salgada-de-atum-com-queijo-de-liquidificador.html>