

TORTA DE AZEITONA

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara (chá) de óleo

1 colher (café) rasa de sal

2 xícaras (chá) de leite

1 colher (chá) rasa de açúcar

30 azeitonas sem caroço

1 copo (americano) de queijo ralado

12 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) rasas de fermento em pó

Recheio: 500 g de carne de primeira moída (para o recheio)

1 lata de seleta de legumes (para o recheio)

uma pitada de pimenta-do-reino, pimenta calabresa, manjericão e/ou louro em pó

1 cebola grande

4 dentes de alho

RECHEIO

500 g de carne de primeira moída (para o recheio)

1 lata de seleta de legumes (para o recheio)

uma pitada de pimenta-do-reino, pimenta calabresa, manjericão e/ou louro em pó

1 cebola grande

4 dentes de alho

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata todos os ingredientes da massa até obter uma massa homogênea

Se a massa ficar muito dura, amoleça com mais leite, batendo no liquidificador

Em seguida, vire metade da massa em um tabuleiro untado e polvilhado

Coloque o recheio da sua preferência e a carne moída já refogada com alho e cebola, sem o caldo

Acrescente a seleta de legumes sem caldo

Cubra o recheio com o restante da massa e leve para assar

<https://areceitadavez.com.br/receita/8894-torta-de-azeitona.html>