

TORTA DE ARROZ DORMIDO

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de arroz cozido
- 2 ovos
- 3 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1/4 de copo de óleo
- 1/4 de copo de água
- sal a gosto
- cheiro-verde a gosto
- 1 colher (sopa) de fermento químico

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no multiprocessador ou no liquidificador

Despeje uma parte da massa, coloque o recheio de sua preferência e finalize despejando o restante

Leve ao forno médio, preaquecido, por uns 30 minutos ou até dourar por cima

Espete um garfo antes de retirar do forno

OBS

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9058-torta-de-arroz-dormido.html>