

TORTA DE SARDINHA COM ALHO NEGRO

INGREDIENTES

Recheio

- 2 latas de sardinha com molho
- 1 lata de milho
- 1 tomate pequeno picado
- 1 cebola pequena picada
- 1/2 xícara de azeitona
- 3 dentes de alho negro alho negro picados
- sal a gosto

Massa

- 2 xícaras bem cheias de farinha de trigo
- 300 ml de leite
- 4 ovos
- 3/4 de xícara de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque os ovos, o leite, o óleo e o amido de milho e bata tudo por 2 minutinhos

Em seguida acrescente metade da farinha de trigo e bata até misturar tudo

Adicione o restante da farinha de trigo e deixe bater por mais 2 minutos

Por último, coloque o fermento e misture bem com uma colher

Em seguida despeje metade dessa massa numa forma untada e enfarinhada

Espalhe o recheio por cima e despeje a outra metade da massa por cima de tudo

Leve para assar em forno preaquecido, 180º C, por cerca de 40 minutos ou até que a massa fique dourada por cima

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1080-torta-de-sardinha-com-alho-negro.html>