

TORTA DE ATUM MARAVILHA LOW CARB

INGREDIENTES

3 ovos

150 g de queijo mussarela

1 caixa de creme de leite

1 colher (chá) de fermento

2 latas de atum

1 tomate

azeitonas sem caroço a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o atum sem o óleo com o tomate, as azeitonas e o orégano

Coloque no liquidificador os ovos, creme de leite, mussarela e bata bem

Em seguida, coloque o fermento e bata mais um pouco para misturar

Unte uma forma pequena com azeite ou manteiga

Coloque metade da massa, o recheio e logo em seguida a outra metade da massa

Leve ao forno preaquecido a 200

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12017-torta-de-atum-maravilha-low-carb.html>