

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