

TORTA SALGADA SEM LEITE

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de água

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (sopa) de amido de milho

1 sachê de tempero pronto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa (menos o fermento em pó) no liquidificador

Quando estiver homogêneo, acrescente o fermento em pó e bata mais um pouco (2 minutos)

Despeje metade da massa em uma forma untada e enfarinhada

Recheie a gosto e finalize com o restante da massa

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 60 minutos

Até que fazendo o teste do palito ele saia limpo

No meu forno deixei em 220

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8220-torta-salgada-sem-leite.html>