TORTA DE SALSICHA DA CIDA

INGREDIENTES

1 copo de leite morno

1 ovo

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

1/2 copo de óleo

1 colher (sobremesa) de fermento biológico

farinha até dar ponto

1 kg de salsicha

2 sachês de molho de tomate

alho a gosto

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela ferva as salsichas

Em outra panela, frite o alho com um pouco de óleo

Adicione o molho de tomate e deixe ferver

Adicione a salsicha ao molho, tempere a gosto e reserve

Bata o leite morno, ovo, sal, açúcar, óleo e fermento biológico no liquidificador até todos os ingredientes se misturarem

Em uma travessa, coloque a farinha e adicione a mistura do liquidificador

Misture tudo e vá adicionando mais farinha até desgrudar da mão; não deixe a massa descansar

Unte uma superfície com apenas óleo e abra a massa conforme o tamanho de sua travessa

Coloque metade da massa aberta na travessa

Adicione o recheio e feche com a outra metade da massa

Bata uma gema e passe em cima da torta

Coloque no forno preaquecido a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/11572-torta-de-salsicha-da-cida.html