TORTA DE PALMITO NO LIQUIDIFICADOR DA NONNA

INGREDIENTES

Massa:

1 copo de farinha de trigo

3 ovos

1 copo de leite

1 copo de óleo

1 colher de sobremesa de fermento

sal a gosto

Recheio:

200 g de mussarela ralada

2 tomates picados

2 cebolas picadas

1 vidro de palmito picado

1 lata de milho

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador a farinha, os ovos, o óleo, o leite, o fermento e o sal

Passe óleo e a farinha de trigo na forma

Coloque o recheio e a mussarela por cima

Leve ao forno em temperatura alta (220°C a 280°C)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3075-torta-de-palmito-no-liquidificador-da-nonna.html