Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Lethicia Nunes
CRN3 54705

Tortinha salgada

Ingredientes da massa:
1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 ovo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio
½ cenoura ralada
½ abobrinha ralada
½ alho poró
Muçarela ralada a gosto
Milho a gosto
Tomate picado a gosto

Modo de preparo:
Bata os ingredientes da massa no liquidificador ou a mão até ficar consistente. Passe um pouco da massa para a forminha de silicone, coloque o recheio e depois o restante da massa.
Dica: Não encher muito a forminha.
Levar ao forno pré-aquecido até que, ao inserir um palito, ele saia limpo.

Rendimento:
12 unidades