



RECEITAS DA FIA

Torta de sardinha fofinha

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-sardinha-fofinha

Faça hoje mesmo essa deliciosa torta de sardinha, fica fofinha e fácil de preparar.

Confira os ingredientes!

Torta de sardinha fofinha

 30 min

 8 porções

Ingredientes

MASSA

- 3 [ovos](#) (claras em neve)
- 4 colheres de margarina
- 1/2 xícara de (chá) de óleo
- 1 xícara de (chá) de [leite](#)
- 1 xícara de (chá) de queijo ralado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de [amido de milho](#)
- 2 xícaras de (chá) de farinha de trigo
- Sal a gosto
- 1 colher de (sopa) de fermento em pó

RECHEIO

- 2 latas de [sardinha](#) (grande)
- 2 [tomates](#) picados
- 1 cebola picadinha
- Azeitonas a gosto
- Orégano a gosto
- Sal a gosto
- Cheiro verde a gosto

Modo de Preparo

MASSA

1. No liquidificador bater as gemas, margarina, óleo, leite, queijo, sal.
2. Em um recipiente colocar o amido de milho, a farinha de trigo o fermento.
3. Coloque a mistura do liquidificador, misture bem e por último acrescente as claras em neve mexendo delicadamente.

RECHEIO

1. Em uma vasilha misture todos os ingredientes e reserve.

MONTAGEM

1. Em uma assadeira untada e enfarinhada, coloque metade da massa, cubra com o recheio e coloque o restante da massa.
2. Leve para assar em forno pré aquecido ate ficar dourada por cima.
3. Retire do forno, aguarde esfriar e sirva.