

Torta Vapt-Vupt

Ingredientes:

Massa:

- ✓ 2 copos de leite integral;
- ✓ 1 ½ xícara de óleo;
- ✓ 4 ovos;
- ✓ 3 xícaras de farinha de trigo;
- ✓ 2 colheres de chá de sal;

Recheio:

- ✓ 250 g de presunto + 250 g de mussarela;
- ✓ 200 g de tomate
- ✓ 1 cebola picada + salsinha e cebolinha à gosto;
- ✓ 1 xícara de ervilha

Modo de Preparo:

Bater no liquidificador para a massa: o óleo, os ovos, o leite, a farinha de trigo, o sal, o queijo ralado, e pro último acrescentar o fermento . Despejar metade da massa numa assadeira untada com óleo, distribuir sobre a massa todos os outros ingredientes, cobrir com o restante da massa e levar ao forno por aproximadamente 40 minutos.



Rendimento	1 fatia
Valor calórico	80 Kcal
Custo	R\$ 1,12



60 minutos +
Tempo p/ congelar