

Torta de logurte

Ingredientes:

- ✓ 1 xícara de óleo;
- ✓ 3 ovos;
- ✓ 6 xícaras de leite;
- ✓ 12 colheres de sopa de farinha de trigo;
- ✓ 2 colheres de sopa de maisena;
- ✓ 1 colher de sopa de sal;
- ✓ 200 g de queijo ralado;
- ✓ 1 colher de sopa de fermento em pó;
- ✓ 2 tomates;
- ✓ ½ unidade de cebola;
- ✓ 1 lata de ervilha e milho;
- ✓ 10 fatias de queijo e presunto.



| | |
|----------------|------------|
| Rendimento | 15 porções |
| Valor calórico | 150 Kcal |
| Custo | R\$ 1,00 |

Modo de Preparo:

Bater no liquidificador o óleo, os ovos, o leite, a farinha de trigo, a maisena, o sal, o queijo ralado, o fermento e o suplemento de proteína. 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.



60 minutos + Tempo p/ assar