

TORTA RÁPIDA DE SARDINHA (OU ATUM)

Ingredientes (massa):

2 ovos

1 xícara de leite

½ xícara de óleo

½ xícara de queijo parmesão ralado

½ xícara cheia de maisena

½ xícara cheia de farinha de trigo

½ colher chá de sal

1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

(Recheio):

2 latas de sardinha (ou atum)

Cebola e alho (para o refogado)

½ lata de milho verde (escorrida)

Azeitona picada a gosto

2 ovos cozidos e cortados em rodela

Modo de fazer:

Para fazer a massa: Coloque, pela ordem acima, os ingredientes no liquidificador (ligando e desligando para misturar melhor) e bata a massa durante 2 minutos (não mais, senão o fermento perde a ação química). Coloque uma parte da massa numa forma refratária, untada e esfarinhada, depois o recheio, os ovos cozidos e mais um pouco de massa por cima. Asse por 20 minutos ou até ficar dourada. Pra fazer o recheio: Fazer um refogado com alho, cebola, atum, azeitona e milho verde.

Para não talhar o creme de leite, coloque assim que abrir, uma colher de sobremesa de farinha de trigo... Ao esquentar ele não talha mais...

Nesta hora dá para recorrer a muitos truques e passar batido pelas incômodas olheiras. A aplicação de maquiagem corretiva em tom vermelho seguido por corretivo no mesmo tom da pele.
