

## Torta de milho com requeijão, brócolis, cenoura e presunto



**Tempo de Preparo**  
00:50



**Rendimento**  
6 porções

### Ingredientes para a Massa

- 4 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 lata de milho escorrido
- ½ xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 5 g de Sal
- 3 g de pimenta do reino a gosto

### Recheio da Massa

- 1 cenoura em cubos pequenos já cozida em água fervente com sal
- 150 g de presunto Éder picado
- 200 g de requeijão
- 1 brócolis picado já cozido em água fervente com sal

### Modo de Preparo

Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa; Coloque metade da massa em uma fôrma untada com manteiga e farinha de trigo; Espalhe os ingredientes do recheio e cubra com a massa restante;

Leve ao forno em 180° por aproximadamente 15 minutos ou até que espetando a massa com um palito esse saia limpo;

Servir quente ou fria.