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 rodelas

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.