

## Mini Tortas



Ingredientes: 220 grama de farinha  
2 unidade de ovos  
150 mililitro de leite  
8 unidade de tomates (pequenos)  
0 totaste de sal e pimenta do reino  
0 totaste de óleo de canola (ou azeite) (pouco)  
0,5 embalagem de fermento em pó  
2 unidade de batatas (cozidas e amassadas)  
0 pitada de origano (seco)  
150 grama de provola (em cubos)

### Instruções de preparação:

Coloca - se em uma vasilha os seguintes ingredientes: leite, ovos, sal e pimenta do reino e bate com um garfo ate misturar bem, depois coloque a farinha penerada, o fermento, as batatas e queijo provola em cubos, oregano, por ultimo o oleo de azeite.

Sugestões Adicionais: preparar as 8 forminhas para muffins ,untar com manteiga e farinha e apos colocar o composto nas mesma, por ultimo colocar os tomates no meio . Forno ja quente, 180 Graus por 20 - 25 minutos. Depois pode decorar com folhas de basilico ou usando sua criatividade.