

# TORTA DE LIQUIDIFICADOR SABOR PORTUGUESA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 4 xícaras de leite  
2 xícaras de óleo  
5 ovos  
6 xícaras de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
1 pacote de queijo parmesão  
1 colher (chá) de sal  
2 pitadas de alho frito industrializado

### RECHEIO:

Recheio: 350 g de presunto (ralado ou picado)  
400 g de mussarela (ralada ou picada)  
2 cebolas médias (fatias ou picadas)  
1 pacote de ervilhas frescas  
5 ovos cozidos e picados  
250 g de bacon frito  
orégano a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em um liquidificador ou uma batedeira, adicione os ingredientes líquidos e em seguida os sólidos, lembrando de adicionar o fermento por último.

Bata até ficar uma massa homogênea e reserve.

### RECHEIO:

Recheio: Após picados, adicione todos ingredientes em uma vasilha, menos os ovos.

Tempere com sal e orégano.

Mexa bem até incorporar todos os ingredientes.

Reserve junto com o ovo.

#### PREPARO PARA ASSAR:

Preparo para assar: Preaqueça o forno a 180°C.

Unte a assadeira com manteiga.

Coloque metade da massa no fundo.

Espalhe o recheio misturado.

Adicione os ovos por cima.

Espalhe a outra metade da massa por cima do recheio.

Asse por 40- 60 minutos com o forno a 200°C.

Para saber se a torta está cozida é só espetar com um garfo, saindo limpo está pronta.

Deixe dourar a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14357-torta-de-liquidificador-sabor-portuguesa.html>