

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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