

MASSA PARA TORTA SALGADA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 tablete (ou sachê) de caldo de galinha
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador (exceto o fermento em pó) e bata até formar uma massa homogênea.

Depois de ter batido a massa, acrescente o fermento em pó e bata levemente só para misturar.

Unte uma forma com margarina e farinha e despeje metade da massa na forma untada.

Coloque por cima da massa o recheio de sua preferência, e despeje o restante da massa sob o recheio.

Você pode salpicar um pouco de queijo parmesão e orégano por cima para finalizar (opcional).

Leve ao forno preaquecido de 180º a 200º C por aproximadamente 40 minutos (para saber se a massa está boa é só espetar a massa com um palito que deverá sair seco).

Está pronta, bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16070-massa-para-torta-salgada-de-liquidificador.html>