

TORTINHAS RÁPIDAS DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

1 xícara de farinha de trigo

1/4 de xícara de óleo de soja ou manteiga derretida

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

100 g de queijo parmesão ralado

recheio a gosto, bacalhau desfiado temperado, frango desfiado, presunto e queijo, sardinha ou salsicha

MODO DE PREPARO

Bata todos ingredientes no liquidificador.

Coloque um pouco da massa em forminhas de cupcake ou muffins, untadas e enfarinhadas.

Acrescente o recheio.

Cubra com a massa e decore como desejar.

Leve ao forno preaquecido a 200° C, por 25 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17700-tortinhas-rapidas-de-liquidificador.html>