

# TORTA DE LIQUIDIFICADOR MUITO FÁCIL

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:3 ovos  
1/2 copo de óleo  
2 copos de leite  
2 copos de trigo  
1 pitada de sal  
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado  
1 colher (sopa) de fermento químico

### RECHEIO:

Recheio:500g de carne moída  
2 dentes de alho picado  
1 colher (sopa) óleo  
1 colher (chá) de colorau  
1 lata de milho verde  
200g de presunto picado  
cebolinha verde picada a gosto  
1 tablete de caldo de carne  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes no liquidificador, deixando o fermento por último.

### RECHEIO:

Recheio:Frite a carne moída com o óleo, o alho, o colorau, a cebolinha, o caldo de carne e o sal. Se desejar acrescentar mais algum tempero, fique à vontade. Depois de bem frita, acrescente o milho verde.

### MONTAGEM:

Montagem: Despeje metade da massa numa fôrma untada.

Coloque a carne e salpique o presunto.

Despeje o resto da massa e ponha para assar.

O tempo varia de acordo com o forno, mas a torta deve estar bem dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17801-torta-de-liquidificador-muito-facil.html>