

# 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>