

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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