TORTA DE LINGUIÇA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1/2 xicara de oleo

10 colheres de farinha de trigo com fermento

3 ovos

1 pitada de sal

1 dente de alho

sal a gosto

1 fatia de queijo ralado

3/4 de copo grande de leite

1 tomate picado

coentro picado a gosto

milho verde a gosto

2 linguiças picadas e fritas

1 cebola picada

MODO DE PREPARO

Adicione ao liquidificador a farinha, o óleo, o leite, alho, ovos, queijo e o sal e misture bem.

Unte uma assadeira/forma e polvilhe com farinha.

Despeje metade da mistura da massa na assadeira/forma.

Distribua a linguiça, cebola, tomate, coentro e milho verde.

Despeje o restante da massa por cima e leve ao forno preaquecido por 40 minutos em média, aproximadamente 200° C.

Espere esfriar e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17984-torta-de-linguica-de-liquidificador.html