

TORTA PIZZA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara (de chá) de óleo

2/3 de xícara (de chá) de leite

2 colheres (de sopa) de queijo parmesão ralado

2 xícaras (de chá) de farinha de trigo

1 colher (de sopa) de fermento em pó (de bolo)

2 tomates picados

250 g de queijo muçarela

250 g de presunto picado ou ralado

1 colher (de sobremesa) de orégano

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique o tomate e tempere com sal e orégano, reserve.

Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o leite, o queijo ralado, a farinha de trigo e 1/2 colher (de chá) de sal.

Bata bem até formar uma massa homogênea.

Desligue o liquidificador e acrescente o fermento e misture delicadamente.

Despeje a metade da massa do liquidificador em um refratário untado e polvilhado com farinha de trigo. Espalhe o presunto picado por cima da massa, depois o tomate picado e temperado e, por fim, a muçarela. Despeje o restante da massa por cima de tudo e leve ao forno médio.

Deixe assar até ficar dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/18417-torta-pizza-de-liquidificador.html>