

TORTA DE CARNE MOÍDA DE LIQUIDIFICADOR MAGNÍFICA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de maisena

1 colher rasa de sal

4 xícaras de leite

1 xícara de óleo

1 colher de fermento

4 ovos

RECHEIO:

Recheio: 1/2 de azeite

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

500 g de carne moída

1/2 xícara de azeitonas picadas

sal e tempero baiano

1/2 xícara de salsinha

1 lata de milho

margarina pra untar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, frite o alho e a cebola picada no azeite.

Deixe refogar até ficar fritinho.

Logo depois, acrescente a carne moída, a salsinha, o milho, as azeitonas, o sal e o tempero baiano.

Mexa e deixe refogar até a panela ficar sequinha.

Retire do fogo e reserve.

MASSA:

Massa: Bata a farinha de trigo, a maisena, o sal, o leite, o óleo, o fermento e os 4 ovos no liquidificador.

Unte a forma coloque a massa depois todo o recheio e a massa por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19834-torta-de-carne-moida-de-liquidificador-magnifica.html>