

TORTA DE LIQUIDIFICADOR RÁPIDA

INGREDIENTES

- 2 copos (americano) de leite
- 2 ovos
- 1 copo (americano) de óleo
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Bata todos ingredientes, menos a farinha e o fermento.

Após 3 a 4 minutos, adicione a farinha e bata novamente até misturar bem.

Adicione o fermento por último e bata novamente até misturar.

Leve ao forno em forma untada, se preferir, coloque mais parmesão ralado por cima.

Asse de 30 a 40 minutos até ficar levemente corado.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21453-torta-de-liquidificador-rapida.html>