

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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