

TORTA DE ARROZ DA LISSA

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1/2 xícara de óleo de sua preferência
- 5 copos de arroz cozido
- 1 copo de farinha de trigo sem fermento
- 1 copo de leite
- 1 colher bem cheia de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador.
- Bata por 5 minutos, até a massa ficar homogênea (a massa fica mole).
- Unte um refratário grande, despeje metade da massa.
- Coloque o recheio de sua preferência.
- Despeje o restante da massa por cima.
- Leve ao forno preaquecido por 30 minutos, mantendo a temperatura alta até que doure.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23082-torta-de-arroz-da-lissa.html>