

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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