

# TORTA FÁCIL DE LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

2 e 1/2 copos de trigo  
1 copo de óleo  
sal a gosto  
3 ovos  
1 colher (chá) de fermento em pó  
6 salsichas picadas em cubos  
2 copos de leite  
1 caldo de galinha  
orégano a gosto  
tomate picados em cubos para misturar na massa a gosto  
temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os seguintes ingredientes: farinha, ovos, óleo, o leite e o caldo de galinha, bata bem até que a massa fique consistente e não totalmente líquida.

Retire do liquidificador e acrescente o orégano e o fermento em pó.

Unte uma forma, despeje a metade da massa, acrescente a salsicha picada, tomate e os outros ingredientes do recheio que você escolheu.

Cubra com o restante da massa, para decorar coloque algumas rodela de tomate, ou queijo se preferir.

Leve para assar durante 20 minutos no forno preaquecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23488-torta-facil-de-liquidificador.html>