

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 rodelas 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>