

TORTA DE LIQUIDIFICADOR PRA MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 100 ml de azeite extra virgem
- 1 xícara de leite integral
- 10 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (café) de fermento em pó
- 1 lata de milho verde
- 2 coxas e sobrecoxa grandes desfiadas
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 1 colher (café) de margarina derretida
- 1 pincel pra untar o refratário

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um liquidificador, bata os ovos até ficarem homogêneos, acrescente o azeite (bata até ficar cremoso), o leite e o trigo de colher em colher.

Depois que tudo estiver homogêneo, acrescente o sal e, por último, o fermento em pó.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário de 25 cm de diâmetro por 5 cm de altura, derreta a margarina e, com o auxílio de um pincel, unte.

Despeje metade da massa, o milho por cima e o frango desfiado gelado com a gordura e caldo da carne.

Acrescente o resto da massa e polvilhe queijo ralado por cima de toda massa.

Leve ao micro-ondas sem cobrir, na tecla de função pudim até o final e, depois, em potência alta por mais 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/23724-torta-de-liquidificador-para-micro-ondas.html>