

TORTA DE LIQUIDIFICADOR VEGANA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de leite vegetal
- 3 xícaras de brócolis cozinho e picado
- 1 cenoura ralada
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1/3 de xícara de óleo vegetal ou azeite
- 4 colheres (sopa) de salsinha picada
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de farinha de arroz (ou outra de sua preferência)
- 2 colheres (sopa) farinha de linhaça
- 1 colher fermento em pó
- sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite vegetal, o óleo, a farinha de trigo, a farinha de arroz e a farinha de linhaça.

Retire a massa do liquidificador e misture os demais ingredientes.

Tempere a massa com seus temperos preferidos (sugestões de temperos nos ingredientes).

Leve para assar em uma assadeira untada e enfarinhada em fogo médio (180° C) até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24257-torta-de-liquidificador-vegana.html>