

TORTA HOT DOG DE LIQUIDIFICADOR FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite

3 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de amido de milho (maizena)

2 colheres (sopa) de fermento

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

RECHEIO HOT DOG:

Recheio hot dog: 500 g de salsicha cortada em cubos

2 tomates médios cortados em cubos sem sementes

150 g de mussarela ralada

1 lata de milho e ervilha juntos

1 e 1/2 xícara de batata palha

ketchup e mostarda a gosto

orégano a gosto

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador os ovos, o óleo, o leite.

Ainda batendo no liquidificador, acrescente aos poucos a farinha, o amido de milho, o sal, a pimenta e por último o fermento.

Distribua a metade na massa na forma untada.

Acrescente o recheio na seguinte ordem: a salsinha, algumas gotas de ketchup e mostarda por cima da salsicha.

O tomate, a mussarela ralado, orégano e a batata palha.

Distribua o restante da massa por cima do recheio e salpique queijo ralado.

Leve para assar no forno médio preaquecido aproximadamente 35 minutos ou até que a massa esteja dourada.

Espere esfriar para cortar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24432-torta-hot-dog-de-liquidificador-facil.html>