

TORTA 3 PINGOS DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 colheres de queijo ralado

1 copo (200ml) de leite

1 copo de farinha

1/2 copo de óleo

2 ovos inteiros

1 colher de fermento

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: De sua preferência (use atum, frango, etc)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno por 10 minutos a 200° C.

Unte a forma com óleo e farinha.

Coloque todos os ingredientes de uma só vez no liquidificador e bata.

Se for fazer uma torta bem alta, faça 2 massas da receita citada acima.

Despeje a primeira massa, coloque todo o molho sequinho e frio.

Despeje o pote de requeijão em cima de todo o molho e acrescente a segunda massa.

Leve ao forno por 30 minutos a 180° C.

Se preferir fazer a torta mais baixinha, faça 1 massa e coloque a metade primeiro, o molho, requeijão e depois o restante da massa.

O recheio você pode fazer com o molho de sua preferência (fica delicioso de frango desfiado com molho sequinho de tomate ou atum).

Espere esfriar bem, para que ele fique bem sequinho.

Para a forma indicada, 1 peito grande dá conta de rechear bem.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25006-torta-3-pingos-de-liquidificador.html>