

TORTA DE CARNE MOÍDA (LIQUIDIFICADOR)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
2 copos (americano) de leite integral
1 copo (americano) de óleo
4 ovos
12 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada
2 colheres (sopa) de fermento em pó
4 colheres (sopa) de queijo ralado
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:
carne moída temperada
250 gramas de catupiri

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, o óleo, os ovos e acrescente aos poucos a farinha de trigo.

Em seguida, acrescente o queijo ralado e o fermento em pó e bata por mais alguns minutos.

Pré-aqueça o forno à 180° graus por 10 minutos;

Unte uma forma com margarina;

Despeje metade da massa em uma forma untada e enfarinhada.

Em um recipiente, misture a carne moída e o catupiri e despeje sobre a massa.

Cubra com o restante da massa, polvilhe com queijo ralado e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser espetado na massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26142-torta-de-carne-moida-liquidificador.html>