

TORTA DE MOZÃO (TORTA DE LIQUIDIFICADOR VEGETARIANA)

INGREDIENTES

MASSA:

massa: 1/2 xícara de óleo
1 e 1/2 xícaras de leite
2 ovos
1/2 colher de sopa rasa de sal
1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de amido de milho
1 colher de sopa de fermento químico em pó

RECHEIO:

recheio: 1/2 lata de milho verde
1/2 lata de ervilha
1 cenoura pequena ralada
1 tomate picadinho sem pele e sem semente
1/2 cebola roxa picadinha
azeitonas picadas a gosto
salsinha a gosto
pimenta-do-reino (opcional)
orégano (opcional)
mussarela (opcional)
óleo ou margarina para untar

MODO DE PREPARO

Separe os ingredientes do recheio num recipiente (exceto a mussarela e orégano), misture-os e reserve.

Bata o óleo, o leite e os ovos no liquidificador, até obter uma mistura homogênea.

Acrescente o sal.

Aos poucos, vá colocando a farinha e o amido de milho e bata por, aproximadamente, 4 minutos.

Acrescente o fermento e bata novamente rapidinho, apenas para misturar.

Unte a forma com o óleo ou a margarina.

Despeje a massa na forma.

Espalhe o recheio por cima, mexendo para que penetre um pouco na massa.

Se desejar, cubra com mussarela e salpique orégano e pimenta-do-reino em cima.

Leve ao forno aquecido por cerca de 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26340-torta-de-mozao-torta-de-liquidificador-vegetariana.html>