

# CACHORRO QUENTE DE FORNO NO LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:500 ml de leite  
200 ml de óleo  
3 ovos  
100 g queijo parmesão ralado  
1 colher (sopa) de sal  
300 g de farinha de trigo  
1 colher (sobremesa) de fermento químico em pó

### RECHEIO:

Recheio:1 cebola média picada  
2 dentes de alho amassados  
1/2 xícara de pomarola tradicional (ou lata)  
300 g de salsicha  
1/2 xícara de milho  
1/2 xícara de ervilha  
cheiro-verde picado  
sal, pimenta e orégano a gosto  
300 g mussarela fatiada

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento, por aproximadamente 5 minutos. Pare de bater e acrescente o fermento.

Bata por mais 30 segundos.

### RECHEIO:

Recheio:Refogue todos os ingredientes um a um por aproximadamente 10 minutos.

Desligue o fogo e deixe esfriar.

## MONTAGEM:

Montagem: Coloque metade da massa em uma forma retangular 45 x 35, untada e enfarinhada.

Acrescente a mussarela em fatias, despeje todo do recheio já frio e acrescente mais uma camada de mussarela fatiada.

Cubra com o restante da massa.

Polvilhe queijo ralado por cima e leve no forno preaquecido 180º C por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

Retire do forno e sirva quente ou frio.

Se preferir, pode cortar em quadradinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26703-cachorro-quente-de-forno-no-liquidificador.html>