

TORTA DE LIQUIDIFICADOR DA D. SÔNIA

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 3 ovos
2 xícaras de leite
1/2 xícara de óleo
12 colheres de sopa cheias de farinha de trigo
1 colher de sopa rasa de sal
100 g de mussarela ou 3 colheres de sopa de parmesão
1 e 1/3 colheres de chá de fermento químico

PARA O RECHEIO E COBERTURA:

Para o recheio e cobertura: 1 calabresa ralada
150 g de mussarela
pimenta-do-reino e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa, exceto o fermento, no liquidificador, até ficar homogêneo.

Acrescente o fermento e bata mais um pouco.

Unte e polvilhe uma forma retangular de tamanho médio.

Acrescente a massa batida até preencher o fundo e ter altura de 1 a 2 cm.

Acrescente a calabresa ralada e quase toda a mussarela e temperos a gosto.

Cubra com o restante da massa e espalhe com espátula.

Salpique o resto da mussarela ou parmesão.

Ponha para assar em forno médio (180°C), até dourar e a massa estiver firme.

O recheio de frango desfiado e requeijão, também é aprovadíssimo!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28419-torta-de-liquidificador-da-d-sonia.html>