

TORTA DE LIQUIDIFICADOR DE CALABRESA

INGREDIENTES

1/2 xícara de óleo
1 pacote de queijo ralado (50 g)
2 xícaras de leite
1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 colher de sopa de fermento em pó
calabresa moída a gosto
requeijão ou catupiry a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.
Despeje metade da massa em uma forma untada.
Coloque a calabresa moída (pode ser triturada no liquidificador) sobre a massa.
Cubra a calabresa com requeijão ou catupiry a gosto.
Despeje o restante da massa por cima.
Salpique queijo ralado por cima.
Leve ao forno, até a massa ficar sequinha e o queijo ralado dourar.
Cuidado para a massa não ficar muito espessa (ela ainda vai crescer por causa do fermento), é melhor que ela fique bem fininha para sobressair o gosto da calabresa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28956-torta-de-liquidificador-de-calabresa.html>