

TORTA RÁPIDA DE LIQUIDIFICADOR COM RECHEIO DE ATUM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de chá de trigo

3 ovos

1 colher de sopa fermento químico em pó

1 xícara de chá de leite

1 xícara de chá de óleo

1 colher de sopa de queijo parmesão

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de atum ralado

1 cebola média ralada

1 pimentão médio picado

1 colher de sopa de orégano

2 tomates picados

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes do recheio em uma vasilha e reserve.

Bata todos os ingredientes líquidos da massa e o queijo parmesão no liquidificador e em seguida vá adicionando o trigo aos poucos. Por último adicione o fermento em pó.

Despeje todo o conteúdo da massa em uma forma previamente untada e enfarinhada.

Por cima da massa espalhe o recheio preparado anteriormente.

Leve ao forno preaquecido em temperatura média alta até que a massa passe no teste do palito e fique dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30478-torta-rapida-de-liquidificador-com-recheio-de-atum.html>