

TORTA INTEGRAL DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 ovo
6 colheres sopa (cheias) farinha de trigo integral
5 colheres sopa de queijo ralado (2 pacotinhos)
1 xícara leite
1/2 xícara de óleo
1 colher sobremesa de fermento em pó
pitada de orégano
pitada de sal

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes no liquidificador.
A massa fica bem espessa, caso queira mais líquida acrescentar mais um pouco de leite.
Utilize o recheio de sua preferência (frango, vegetais ou atum).
Coloque metade da massa em um refratário untado com óleo.
Coloque o seu recheio e cubra com o restante da massa.
Asse em forno preaquecido a 180°C por uns 30 a 40 minutos, isso vai depender do seu forno.
Espete com um palito para verificar se já está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30575-torta-integral-de-liquidificador.html>