## RECEITA DE TORTA DE BAURU DE LIQUIDIFICADOR NANY

## **INGREDIENTES**

MASSA:
Massa:2 ovos
1/3 de xícara de queijo ralado
1 xícara de leite
3/4 xícara de óleo
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
1 colher e 1/2 (sopa) de fermento em pó
sal a gosto
RECHEIO:
Recheio:300 g de presunto
1 tomates
1 cebola
1 lata de milho
1 lata de ervilha
1 lata de salsicha tipo viena ( salsicha em lata)
frango desfiado ou carne moída (ingredientes já temperado)
FINALIZAÇÃO:
Finalização:orégano
2 tomates
100 g de mussarela
100 g de presunto
batata palha
MODO DE PREPARO
MASSA:
Massa:Bata no liquidificador os ovos, queijo ralado, leite e o óleo.

Após batido acrescente aos poucos o trigo e volte a bater.

Coloque o sal e acrescente o restante do trigo, bata novamente.

Acrescente aos poucos o fermento em pó, porém não bata no liquidificador.

Apenas mexa-o com a colher para que toda a massa receba o fermento e reserve.

Lembrando que o frango já foi temperado, tempero normal, então temos que moderar no sal da massa para que não figue muito salgado.

## **RECHEIO:**

Recheio:Corte as fatias de presunto em quadradinhos.

Acrescente o milho, a ervilha, a salsicha picadinha e o frango desfiado.

No tempero do frango acrescente 1 tomate picado sem semente e misture tudo.

## FINALIZAÇÃO

Finalização:Unte a forma com margarina e trigo.

Coloque a massa toda e despeje o recheio por cima.

Espalhe com o garfo e leve ao forno preaquecido a 180ºC.

Deixe assar por 35 a 40 minutos.

Desligue o fogo e corte os 2 tomates em rodelas.

Forre a forma com queijo mussarela fatiado e presunto e coloque os tomates por cima.

Polvilhe orégano por cima e leve ao fogo por mais 5 minutos para derreter o queijo.

Depois de retirar do forno coloque a batata palha por cima e está servido.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30815-receita-de-torta-de-bauru-de-liquidificador-nany.html