

# 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 fique 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 180°C.

Deixe assar por 35 a 40 minutos.

Desligue o fogo e corte os 2 tomates em rodela.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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