

# TORTA DE LIQUIDIFICADOR COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 500 g carne moída  
2 cebolas médias  
3 dentes de alho  
4 tomates pequeno  
1/2 pimentão verde  
150 g de azeitona picada  
1 maço de cebolinha verde  
3 colheres de óleo  
Pimenta-do-reino e milho verde a gosto

### MASSA:

Massa: 1 ovo  
1 xícara de leite  
1 e 1/2 xícara trigo  
100 g queijo parmesão ralado  
1 colher sopa fermento químico  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque no liquidificador o ovo, leite, parmesão e o sal.  
Bata e depois vá acrescentando o trigo aos poucos.  
Coloque a massa em uma tigela para acrescentar o fermento, vá mexendo com cuidado.  
Unte uma forma (eu utilizei uma forma redonda 28 cm).  
Coloque um pouco da massa para cobrir o fundo e cubra a massa com o recheio.  
Coloque sobre o recheio o milho verde e a cebola verde picada.  
Cubra com o restante da massa e decore com o restante da cebolinha verde.  
Leve ao forno preaquecido por 30 a 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30938-torta-de-liquidificador-com-recheio-de-carne-moida.html>