TORTA DE PEITO DE PERU (LIQUIDIFICADOR)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos

8 colheres de sopa farinha de trigo

1/4 de xícara de óleo ou azeite

1 colher de chá de fermento em pó

1 colher de sopa de mostarda

1 colher de chá de sal ou tempero completo

1/2 xícara de leite

2 colheres de sopa de creme de leite

1 colher de chá de orégano

RECHEIO:

Recheio:4 fatias de queijo mussarela

4 fatias de peito de peru

MODO DE PREPARO

Quebre e coe os 2 ovos em uma peneira fina, isso vai tirar o cheiro de ovos pois tira a película, que causa o cheiro (isso é muito importante).

Misture todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Unte uma forma pequena com margarina.

Despeje metade da massa.

Cubra com fatias alternadas de queijo e peito de peru.

Despeje o restante da massa.

Salpique orégano por cima da massa.

Leve ao forno a 180ºC por 30 minutos ou até dourar.

Você pode acrescentar alguns ingredientes opcionais:

Eu costumo ralar metade de uma cebola bem fina e misturar na massa.

Queijo provolone ralado também realça o sabor do peito de peru.

Substituir o creme de leite por iogurte natural também realça os sabores.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31092-torta-de-peito-de-peru-liquidificador.html