

TORTA (PIZZA LÍQUIDA)

INGREDIENTES

SUGESTÃO DE RECHEIO:

Sugestão de recheio: 250 g de mussarela

250 g de mortadela (tradicional ou de frango)

100 g de milho verde

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador coloque o leite, o óleo, os ovos e o sal, bata bem.

Acrescente o queijo ralado e bata novamente. Coloque a farinha de trigo e bata mais uma vez. Por último acrescente o fermento em pó e mexa com uma colher. Unte uma forma com óleo e coloque metade da massa. Recheie a gosto, para o recheio sugerido, espalhe sobre a massa a mussarela e a mortadela ralados em tirinhas e, por último coloque o milho verde. Acrescente o restante da massa por cima. Distribua o orégano sobre a massa.

Se desejar pode colocar azeitonas por cima.

Leve ao forno (preaquecido a 180°C) por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32009-torta-pizza-liquida.html>