

TORTA DE LIQUIDIFICADOR COM REHEIO DE TORRESMO E CALABRESA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

3/4 de xícara de óleo

1 1/2 de água quente com um caldo de galinha dissolvido

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:400 g de torresmo frito antes

2 gomos de liguinça calabresa frita antes

cebola e saldinha a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Coloque em uma forma untada metade da massa, disponha o recheio e cubra com o restante da massa.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 30 minutos ou até ficar dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32469-torta-de-liquidificador-com-reheio-de-torresmo-e-calabresa.html>