

TORTA DE LIQUIFICADOR

INGREDIENTES

1 ovo

6 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo

5 colheres (sopa) de queijo ralado

1 pitada de orégano

1 colher (sobremesa) de fermento em pó.

1/2 cebola

1 xícara de chá de leite

1/2 xícara de chá de óleo

1 pitada de sal

Recheio a gosto, pode ser carne picadinha, frango desfiado, sardinha refogada, linguiça acebolada, queijo e presunto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata, se ficar muito mole acrescente mais farinha de trigo, para adquirir consistência

Acenda o forno para pré-aquecer em temperatura média

Unte um pirex com óleo, derrame um pouco da massa para cobrir o fundo, depois acrescente todo recheio e cubra com o restante da massa

Leve ao forno até dourar por cerca de 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32704-torta-de-liquificador.html>