

TORTA RÁPIDA E DELICIOSA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

2 xícaras chá de leite

1 xícara chá de óleo

2 xícaras chá de farinha de trigo

1 colher sopa de queijo ralado

1 colher sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 300 gramas de presunto ou apresuntado

300 gramas de mussarela

1 xícara chá de cheiro verde picado

1 cebola picadinha opcional

1/2 xícara de ervilhas opcional

1/2 xícara de milho verde

3 tomates em rodela finas

orégano á gosto

PARA UNTAR A FORMA:

Para untar a forma: 1/2 colher sopa de margarina

2 colheres de farinha de trigo

forma 30x30 ou um retangular média

podendo dobrar a receita caso queira uma grande e misturar tudo antes de levar para assar.

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador somente até misturar despeje em uma bacia e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Corte em quadradinho pequenos o presunto a mussarela junte com o tomate o milho verde a ervilha

cebola o cheiro verde e o orégano misture tudo numa bacia reserve.

Misture a massa com o recheio e mexa com uma colher até ficar bem misturado.

Unte e enfarinhe a forma despeje a torta e leve para assar.

Forno pré-aquecido por 20 minutos ou até que espete um palito e o mesmo saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32782-torta-rapida-e-deliciosa-de-liquidificador.html>