

TORTA DE LIQUIDIFICADOR VEGETARIANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

12 colheres de farinha

2 copos de leite

1/4 xícara de óleo

1 colher de chá de fermento

RECHEIO:

Recheio: 3 dentes de alho

1/2 cebola

2 colheres de sopa de óleo

1 lata de seleta (opcional)

2 molhos de tomate prontos

100 g de mussarela

100 g de queijo prato

sal e tempero a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes no liquidificador e bata até misturar tudo.

Unte uma forma com manteiga e farinha e despeje todo o conteúdo dentro, reserve.

Preaqueça o forno por 10 minutos em 180°C enquanto prepara o recheio.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, pique o alho e a cebola e deixe dourar com o óleo por alguns minutos. Acrescente a seleta e deixe cozinhar um pouco.

Adicione os molhos de tomate e deixe cozinhar, acrescente sal e os temperos a gosto (recomendo orégano, pimenta calabresa e alecrim).

Pegue novamente a forma e distribua o molho com uma colher.

Corte o queijo em pedaços e distribua por cima do molho.

Coloque no forno e deixe por cerca de 45 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35454-torta-de-liquidificador-vegetariana.html>