

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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