

# 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://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/35454-torta-de-liquidificador-vegetariana.html>