

TORTA DE ARROZ DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ou 3 ovos (vai depender do tamanho)

1/2 xícara (chá) de óleo

2 xícaras(chá) de leite

2 xícaras(chá) de arroz

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de queijo ralado

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Sal e orégano a gosto

RECHEIO:

Recheio: A gosto, pode ser carne picadinha, frango desfiado, sardinha refogada, linguiça acebolada, queijo e presunto, calabresa refogada com alho poró.

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes do seu recheio preferido e reserve.

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Despeje metade da massa em forma redonda (média), espalhe o recheio e cubra com o restante da massa.

Leve para assar em forno quente por 40 minutos aproximadamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35589-torta-de-arroz-de-liquidificador.html>