

TORTA DE LIQUIDIFICADOR MOLHADINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 ovos
2 xícaras (chá) leite
1 xícara (chá) óleo
2 colheres (sopa) margarina ou manteiga
1 xícara (chá) batata cozida (mais ou menos 2 batatas pequenas)
2 xícaras (chá) farinha de trigo
1/2 xícara de maisena
1 colher (sopa) fermento em pó
sal a gosto (se preferir coloque cebolinha na massa)

RECHEIO:

Recheio: 300 g de carne de 1ª moída
1 cebola picada
1 tomate picado
1/2 pimentão picado
alho, cebolinha, salsa, sal, orégano e pimenta a gosto
200 g de presunto cozido ralado
300 g de queijo ralado (de sua preferência), dividindo em 3 partes
200 g de requeijão cremoso
gergelim (opcional)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Faça um refogado com a carne moída, o pimentão, a cebola e o tomate e deixe esfriar.

MASSA:

Massa: Bata delicadamente todos os ingredientes da massa no liquidificador e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma assadeira e espalhe metade da massa.

Coloque a metade da carne refogada com a metade do presunto cozido, a primeira parte do queijo ralado e metade do requeijão.

Cubra com o restante da massa e por último o restante da carne refogada com o restante do presunto cozido.

Coloque a segunda parte do queijo ralado e o restante do requeijão.

Espalhe por último o restante do queijo, orégano e gergelim levando para assar em forno preaquecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36341-torta-de-liquidificador-molhadinha.html>