

TORTA MISTA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 18 colheres de sopa de farinha de trigo sem fermento

4 ovos

3 copos de leite

1/2 copo de óleo

1 colher de sobremesa de sal (não muito cheia)

1 colher de sopa de fermento

orégano (a vontade)

RECHEIO:

Recheio: queijo mussarela (a vontade)

presunto (a vontade)

MODO DE PREPARO

Antes de mais nada, limpe o liquidificador.

Adicione os ingredientes líquidos ovos, leite e óleo.

Em seguida, adicione os ingredientes sólidos farinha, sal e fermento.

Bata bem. Terá uma consistência bem líquida.

Adicione metade da massa em uma forma untada.

Coloque a quantidade de recheio desejada com cuidado para não afundar na massa.

Adicione a outra metade da massa.

Espalhe orégano por cima da torta.

Leve ao forno (preaquecido a 250°C) por cerca de 30 minutos.

O tempo pode variar de fogão para fogão, portanto, é aconselhável dar uma olhada na torta a cada 10 minutos. Tire a torta quando dourar. (O teste do palitinho para ver se a massa secou não se aplica a essa torta, devido ao queijo). Sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36378-torta-mista-de-liquidificador.html>