

MASSA DE LIQUIDIFICADOR PARA TORTAS

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de leite

1 xícara de azeite

12 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de café de sal

1 colher de café de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Primeiramente bata no liquidificador os ovos junto com o azeite e o leite.

Continue batendo e vá adicionando de pouco em pouco o trigo.

Coloque o sal e o fermento em pó por último.

Despeje numa forma untada e recheie como quiser.

Coloque no forno preaquecido a 180°C.

Deixe assar por 35 minutos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36718-massa-de-liquidificador-para-tortas.html>