

TORTA PRÁTICA SALGADA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

1 tablete de caldo de legumes

1/2 xícara (chá) de óleo

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

2 tomates picados

1/2 cebola picada

1 xícara (chá) de ervilhas escorridas

1 xícara (chá) de milho verde escorridas

2 colheres (sopa) de orégano

1 lata de sardinha ou atum

Ou recheio de sua preferência

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, farinha, leite, caldo de legumes, óleo e fermento.

Despeje a metade da massa em uma forma untada e enfarinhada.

Distribua sobre a massa os ingredientes restantes e cubra com a outra parte da massa.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por 30 minutos, até que fique dourado.

Sirva quente ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/36953-torta-pratica-salgada-de-liquidificador.html>