

TORTA PORTUGUESA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 e 1/2 xícara de chá de leite

1/2 xícara de chá de azeite

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 pacote de creme de cebola

1 colher sobremesa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 4 ovos cozido e picados

500 g de queijo mussarela ralado (Parte grossa do ralo)

300 g de presunto fatiado cortado em tiras

1 lata de milho verde

1 cebola cortada em rodela

8 fatias grandes de bacon

1/2 xícara de azeitona

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ovos, leite, azeite, farinha de trigo e creme de cebola no liquidificador.

Misture o fermento em pó com o auxílio de uma colher.

Despeje em uma forma redonda de 30 cm de diâmetro de preferência as que soltam o aro.

Coloque o queijo sobre a massa. Coloque o presunto, o milho, os ovos picados, a cebola e o bacon. Espalhe as azeitonas.

Asse em forno convencional a 180°C preaquecido por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36968-torta-portuguesa-de-liquidificador.html>