

TORTA DE LIQUIDIFICADOR DA AMANDIINHA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de ervilha e milho verde escorrida

1/2 xícara de azeitonas picadas

óleo para untar

50 g queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura média.

Unte uma forma e reserve.

Coloque no liquidificador todos os ingredientes e bata por cerca de 3 minutos.

Coloque a metade da massa na forma.

Espalhe o recheio e complete com o restante da massa.

Povilhe o queijo ralado, leve ao forno por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Retire do forno, corte em quadradinhos e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37796-torta-de-liquidificador-da-amandiinha.html>