

TORTA DE LIQUIDIFICADOR DA DENISE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de chá de leite

1 xícara de chá de óleo

3 ovos

1 colher de café de sal

1 pitada de pimenta-do-reino

12 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

Se quiser dar um gosto especial a massa, pode bater coentro ou cebolinha verde junto.

RECHEIO:

Recheio: 2 cenouras médias cruas raladas

1 abobrinha italiana crua ralada

1 pimentão verde cru picado

2 tomates maduros e firmes picados e sem sementes

1 cebola branca cortada em rodela

1 lata de milho verde

1 lata ervilha

Queijo mussarela a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Primeiro bata os ingredientes líquidos, por uns 5 minutos aproximadamente.

Depois adicione os ingredientes sólidos e bata por mais 5 minutos aproximadamente, ou até deixar a massa bem homogênea. O segredo dessa massa é bater muito bem.

Por último adicione o fermento e bata para misturar.

Unte a forma e despeje metade da massa.

Coloque todos os ingredientes deixando por último o tomate, a cebola e a mussarela. O tomate e a cebola soltam água e deixam o recheio mais molhadinho.

Despeje a metade da massa e coloque no forno já preaquecido por uns 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38235-torta-de-liquidificador-da-denise.html>