

TORTA SALGADA MISTA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo de leite frio
1 copo de óleo de soja
4 ovos inteiros
50 g de queijo ralado
12 colheres rasas de farinha de trigo
1 colher de café de sal
1 colher de sobremesa de fermento em pó royal

RECHEIO:

Recheio: 3 tomates sem sementes cortados em cubos pequenos
1 cebola grande cortada em cubos pequenos
1 lata de milho sem soro
1 lata de ervilha
400 g de presunto ralado
400 g de mussarela ralada
100 g de azeitonas (verdes ou pretas) fatiadas
1 colher rasa de chá de sal
Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater todos os ingredientes no liquidificador. Bata os ingredientes aos poucos: o leite, o óleo e os ovos. Depois o queijo ralado, o sal e o fermento. Bata primeiro 6 colheres de farinha de trigo, depois as outras 6. A massa fica mais leve e homogênea. Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Em um recipiente coloque todos os ingredientes, misturando-os bem.

Coloque parte da massa em um tabuleiro untado e enfarinhado. Despeje o recheio e arrume-o no tabuleiro. Depois ponha o restante da massa. Passando uma colher para espalhar. Enfeite com rodela fina de tomate e se apreciar tiras finas de pimentão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38769-torta-salgada-mista-de-liquidificador.html>