

# TORTA DE LEGUMES DE LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

### MASSA

1/2 xícara (chá) de leite  
3 ovos  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1/2 xícara (chá) de óleo  
150 g de mussarela ralada  
50 g de queijo parmesão ralado  
1 colher de fermento  
1 cubo (triturado) de caldo de legumes  
sal à gosto

### RECHEIO:

1 lata de milho verde  
50 g de azeitona preta  
1 xícara (chá) de ervilha  
1/2 xícara (chá) de cheiro verde  
1 tomate picado  
1 colher (chá) de orégano  
300 g de ricota

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em um copo de liquidificador e bata por pelo menos 5 minutos

Em uma tigela misture todos os ingredientes do recheio e mexa bem

Em um tabuleiro retangular despeje a massa até a metade

Coloque o recheio por cima

Despeje o restante da massa e leve ao forno preaquecido a 180º por 40 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3921-torta-de-legumes-de-liquidificador.html>