MASSA DE TORTA CREMOSA

INGREDIENTES

1 e 1/2 copo (americano) de farinha de trigo

1 copo de leite (ou até o ponto cremoso da massa)

1 xícara (chá) de queijo ralado

1 ovo

1 xícara (chá) de óleo

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador leve o trigo, o leite, bata, adicione o queijo, o ovo, o óleo e bata novamente

Se quiser adicione sal (leve em consideração o tempero do recheio, pois a massa é fina)

Verifique se a massa está rala e pode se espalhar movimentando a forma, se estiver dura, adicione mais leite

Por fim adicione o fermento em pó (faça a massa após o recheio, para não perder o efeito do fermento)

Unte a forma com margarina e trigo

Espalhe uma fina camada, coloque o recheio

Pode levar de 30 a 40 minutos para assar, depende pela quantidade de recheio e espessura da forma

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3953-massa-de-torta-cremosa.html