

TORTA DE LIQUIDIFICADOR DA FABIANA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 200 g de presunto

3 tomates picados

3 colheres de azeite

50 g de orégano

sal (a gosto)

salsinha

200 g de queijo mussarela ou prato

50 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Bata em um liquidificador, os ovos, a margarina e o óleo. Bata e coloque o queijo ralado, o sal e finalmente vá colocando aos poucos a farinha de trigo e o leite até afinar a massa. Deve ficar um pouco mais fina que massa de bolo.

Misture com uma colher o fermento.

Unte a forma, coloque metade da massa, cubra ela toda com presunto.

Tempere o tomate com o azeite, metade do orégano, sal, salsinha e coloque essa mistura por cima do presunto.

Cubra com o queijo

Coloque o resto da massa.

Por cima dela peneirar a gema e espalhar calmamente, salpicar com queijo ralado e o resto do orégano.

Leve ao forno por 40 minutos ou até dourar e com um garfo veja se a massa assou.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39577-torta-de-liquidificador-da-fabiana.html>