

TORTA SALGADA DE LIQUIDIFICADOR DA MARLENE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

3 ovos

40 g de queijo ralado (equivale em geral a um saquinho pequeno dos encontrados em supermercado)

1 cebola média picada

2 dentes de alho picados

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento químico

1 colher de sopa de orégano

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: Legumes picados em geral: pimentão, milho, ervilha, cenoura, etc... ou outro recheio de sua preferência.

Opcional tomate picadinho (para por em cima da torta antes de assar)

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o leite, o óleo, os ovos, a cebola, os dentes de alho, o queijo ralado, até ficar uma massa líquida mais ou menos homogênea.

Colocar em uma tigela funda a massa do liquidificador e misturar aos poucos com a farinha.

Acrescentar o fermento e misturar bem.

Acrescentar o orégano e misturar bem.

Quando a massa estiver homogênea, acrescentar o recheio de sua preferência, já picadinho, e misturar com a massa.

Em uma forma untada com margarina ou óleo, despejar a massa.

Cobrir a torta com os tomates (se quiser), já na forma, antes de ir para o forno.

Colocar em forno preaquecido à 180°C, até crescer e dourar, aproximadamente 45 minutos. Para confirmar se a massa já assou, espete um garfo na massa, se não grudar está pronto.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39974-torta-salgada-de-liquidificador-da-marlene.html>