MASSA DE TORTA DE LIQUIDIFICADOR SEM GLÚTEN, OVO E LEITE

INGREDIENTES

2 colheres de farinha de linhaça, dissolvida em 6 colheres de água (a linhaça substitui o ovo)

1 xícara de farinha de arroz

1 colher sopa de amido de milho

1 xícara de água

1 colher de fermento em pó

1/2 xícara de óleo vegetal (canola ou girasol)

sal a gosto

Recheio a gosto, pode ser de carne moída, frango, sardinha, salsicha ou legumes

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, por último a linhaça dissolvida na água por 2 minutos no máximo pq se passar muito tempo ela incha e bater por 2 minutos.

Quando a massa estiver pronta, jogue numa forma de assar pão untada com farinha de arroz e margarina becel azul.

Depois de colocar a massa na assadeira, coloque o recheio por cima, e de uma mexida para o recheio encorporar na massa.

Asse por 25 minuto dependendo da temperatura do seu forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43399-massa-de-torta-de-liquidificador-sem-gluten-ovo-e-leite.html