

TORTA DE LIQUIDIFICADOR FOFINHA

INGREDIENTES

- 2 ovos inteiros
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de maisena
- 1 e 1/2 xícara de chá de leite
- 1 xícara de chá de óleo
- 1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Bata primeiro os ovos, o leite e os ovos. Depois acrescente a farinha a maisena e o fermento. Despeje em uma forma untada e enfarinhada metade da receita, recheie a seu gosto e despeje a outra metade. Leve ao forno preaquecido a 180°C.

Asse a 260°C por cerca de 25 minutos.

Para ver se já esta assada coloque um palito de dente e verifique se o mesmo se encontra limpo, se estiver retire do forno, deixe esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44989-torta-de-liquidificador-fofinha.html>