

TORTA VERSÁTIL DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de óleo

3 ovos

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 cubo de caldo knorr (opcional)

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de salsicha (ou outro de sua preferência)

1 cebola picada

2 tomates picados (sem semente)

1 pimentão picado

1 lata de milho

salsinha bem picada (opcional)

Como opção de recheio você pode utilizar frango, carne moída, sardinha em lata, queijo com presunto, entre outros.

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Separe o fermento. Coloque os outros ingredientes no liquidificador e bata bem até que fique uma massa homogênea. Desligue o liquidificador, acrescente o fermento e misture delicadamente com o auxílio de uma colher. Coloque em uma forma untada e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Corte as salsichas em rodela finas e misture aos outros ingredientes. Cubra delicadamente a massa com este molho e leve para assar em forno preaquecido (180°C) por aproximadamente 40 minutos.

O tempo de forno pode variar de acordo com o seu fogão.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47654-torta-versatil-de-liquidificador.html>