

TORTA DE LIQUIDIFICADOR COM RECHEIO DE SALSICHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
3 ovos
1 copo de leite
1/2 copo de óleo
13 colheres de farinha de trigo
1 colher de sobremesa Sal (ver observação)
1 colher de sobremesa de fermento

RECHEIO:

Recheio:
2 ovos cosidos
cheiro verde a gosto
1/2 lata de milho
1/2 kg de salsicha
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador os ingredientes líquidos da massa, colocando a farinha de trigo pausadamente, quando a massa estiver bem homogênea (ponto é líquido cremoso), adicionar o fermento.

RECHEIO:

Recheio:Rale a salsicha, corte os ovos cosidos em pedacinhos, junte o milho,os temperos.Misture bem o recheio.

Em uma forma untada coloque primeiro um pouco da massa,espalhe o recheio cobrindo toda a forma, e depois cubra o recheio com o resto da massa.

Leve ao forno médio por cerca de 25 minutos.

Sugestão de recheio (carne moída, presunto e mussarela, ou legumes).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/49530-torta-de-liquidificador-com-recheio-de-salsicha.html>