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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49530-torta-de-liquidificador-com-recheio-de-salsicha.html