TORTA DE LIQUIDIFICADOR COM CERVEJA SEM OVOS

INGREDIENTES

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de leite

3 xícaras de farinha de trigo

1 tablete de caldo de galinha ou outro de sua preferencia

sal a gosto

eu coloquei 50g de queijo meia cura a gosto

1 colher de (sopa) cheia de fermento em pó

1 copo de cerveja clara

Essa massa fica boa com qualquer recheio, como carne moída refogadinha, com fango desfiado com catupiry, camarões, queijo com presunto e um pouquinho de orégano.

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Se estiver muito mole coloque um pouco mais de farinha até ganha uma consistência firme.

Se preferir unte o pirex com um pouco de óleo, coloque uma parte da massa no pirex, coloque todo o recheio e coloque a outra parte da massa por cima do recheio.

Leve ao forno preaquecido em forno médio, por cerca de 30 minutos, até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50540-torta-de-liquidificador-com-cerveja-sem-ovos.html