

TORTA DE LIQUIDIFICADOR ESPECIAL (MILAKA)

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

100 ml de óleo de soja

200 ml de leite

1 sachê de caldo de galinha

12 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 pitada de sal (bem pouquinho)

300 g de presunto

200 g de queijo

Frango desfiado com molho de tomate e milho verde

MODO DE PREPARO

Bata os ovos e o óleo no liquidificador.

Depois junte o leite e o caldo de galinha bata mais um pouco e acrescente a farinha e o sal com um pouquinho de água para não ficar salgado.

Em uma forma média derrame um pouco da massa.

Coloque o frango e por cima do frango coloque o presunto e o queijo.

Depois cubra com o restante da massa (não é necessário cobrir por inteiro, caso a massa não der).

Leve ao forno pré aquecido por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50742-torta-de-liquidificador-especial-milaka.html>