

# TORTA VEGANA AGRIDOCE DE LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 xícara de chá de óleo  
1 e 1/2 xícara de chá de água  
1 colher de sobremesa de sal  
1 colher de sopa de orégano  
1 cebola  
2 xícaras de chá de farinha de trigo  
1 colher de chá de açúcar  
1 colher de sopa cheia de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 2 cebolas médias  
1 pimentão vermelho grande  
2 xícaras de champignon picados em "rodela"  
2 dentes de alho amassados  
5 colheres de sopa de vinho tinto seco  
3 colheres de sopa de açúcar  
3 colheres de sopa de vinagre balsâmico  
1 fio de azeite (a gosto)  
azeite para refogar  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento.  
Bata bem.  
Por último, acrescente o fermento e bata em baixa velocidade só para misturar.  
Reserve.

## RECHEIO:

Recheio: Pique as cebolas e o pimentão em rodelas, coloque-os em um recipiente.

Acrescente o açúcar, o vinagre balsâmico, um fio de azeite a gosto, uma pitada de sal, misture bem e reserve.

Refogue o alho com um pouco de azeite em uma panela até que comece a dourar.

Acrescente em seguida, os champignons e doure bem.

Por último acrescente o vinho tinto, uma pitadinha de sal à gosto e refogue em fogo baixo até evaporar o vinho e ficar um caldo espesso ao fundo.

Acrescente esse refogado às cebolas e pimentão, misture bem e reserve.

## MONTAGEM:

Montagem: Unte com azeite uma assadeira retangular.

Coloque metade da massa.

Coloque o recheio bem acomodado e espalhado por cima.

Cubra com a outra metade da massa.

Se quiser, decore com azeitonas pretas.

Asse em forno médio preaquecido por cerca de 40 minutos ou até que doure.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50829-torta-vegana-agridoce-de-liquidificador.html>