

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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