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 "rodelas"

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