

TORTA DE CALABRESA NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

4 ovos inteiros

1/2 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de leite

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

1 colher (café) de manteiga

sal, cheiro-verde e orégano a gosto

2 gomos de linguiça calabresa cortada em rodelas e sem pele

1/2 cebola picada em cubinhos

1/2 cebola picada em anéis

1/2 tomate cortado em cubinhos

1/2 tomate cortado em rodelas

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a manteiga, a cebola em cubos e a linguiça

Para a massa, adicione os ingredientes líquidos (ovos, leite e o óleo)

Bata até formar um creme homogêneo e incorpore o fermento na massa com uma colher

Coloque o recheio por cima, a cebola em anéis e o tomate em rodelas

Cubra com o resto da massa, cheiro

Asse em forno a 180° C preaquecido, até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/5189-torta-de-calabresa-no-liquidificador.html>