

TORTA DE BACALHAU NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 colher de chá de creme de leite

1 colher de chá de queijo ralado

3 ovos

2 colheres de sopa de manteiga

RECHEIO:

Recheio: 1/2 tomate em cubo

1/2 cebola em cubo

2 pimenta de cheiro

2 colheres de molho de alho

coentro

1 colher de extrato de tomate

300 g de bacalhau dessalgado

um pouco de azeite

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o leite, as 3 claras e 2 gemas, o queijo, o creme de leite, a manteiga e por último a farinha.

Reserve.

Em uma panela ponha o molho de alho, a cebola, o azeite, doure a cebola acrescente o restante dos ingredientes, deixe em fogo brando por 10 minutos, reserve.

Em uma forma untada ponha uma parte da massa, ponha o recheio frio coloque o restante da massa, polvilhe com queijo ralado leve ao forno preaquecido em 200°C por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53313-torta-de-bacalhau-no-liquidificador.html>