

MASSA BÁSICA DE TORTA DE LIQUIDIFICADOR INTEGRAL

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de leite
- 1 xícara de chá de óleo de canola
- 3 ovos
- 6 colheres (sopa) farinha de trigo integral
- 1 colher (sobremesa) de orégano
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite, sal, os ovos, o orégano e bata bem.

Acrescente aos poucos a farinha e continue batendo até ficar com uma consistência de massa de panqueca (podendo acrescentar mais farinha se for necessário), por último o óleo e o fermento e pulsar para misturar.

Em uma assadeira retangular (pequena) e untada coloque metade da massa, o recheio de sua preferência.

Cubra com o restante da massa.

Asse em forno pré-aquecido por 35 minutos ou até que espete o palito e saia seco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53568-massa-basica-de-torta-de-liquidificador-integral.html>