TORTA SALGADA FÁCIL DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 xícara de leite

3/4 de xícaras de azeite

3 ovos

1 xícara e 1/2 de farinha de trigo

1 colher de sopa (rasa) de fermento

1 caldo de sua preferência

1 colher de chá de orégano

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque o leite, os ovos, o óleo, o caldo e bata até formar uma mistura homogênea.

Sem parar de bater junte a farinha de trigo aos poucos até obter uma massa mole. Junte o sal e por último o orégano o fermento e bata rápido.

Distribua a metade da massa numa travessa ou forma. Depois ponha o recheio de sua preferência (frango desfiado, carne moida, calabresa etc) coloque o restante da massa por cima do recheio. Asse em temperatura de 220ºC.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54355-torta-salgada-facil-de-liquidificador.html