TORTA DE LIQUIDIFICADOR FEITA COM ÁGUA

INGREDIENTES

3 copos de água (pode ser xícara ou copo americano)

1 copo de óleo (o mesmo copo que usou para medir a água)

4 ovos

Sal a gosto

50 g de queijo ralado (pode ser parmesão, mas eu não tinha, coloquei queijo comum mesmo)

3 copos de farinha de trigo (o mesmo copo que usou pra medir a água)

1 colher de sopa de fermento em pó (vulgo pó Royal)

MODO DE PREPARO

Separe o trigo e o fermento em pó.

Pegue o resto dos ingredientes e bata tudo no liquidificador, depois adicione o trigo aos poucos e bata junto, bem aos poucos para não empelotar.

Após tudo batido, misture com uma colher o fermento, bem de leve.

Coloque metade da massa numa assadeira (já untada com óleo e polvilhada com farinha), despeje o recheio e cubra com o restante da massa, leve ao forno em temperatura alta por mais ou menos 30 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54578-torta-de-liquidificador-feita-com-agua.html