TORTA DE CARNE MOÍDA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 ovo

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de água morna

1 fermento de pão

200 g de queijo fatiado

1 pimentão

1 cebola

1 tomate

1 kg de carne moída

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a farinha, o ovo, o fermento, a água morna e uma pitada de sal por 3 minutos

Coloque uma camada de massa na forma untada com margarina

Em seguida, cubra com a carne moída

Por último, coloque o queijo e o orégano

Coloque o restante da massa para cobrir o recheio

Asse em fogo médio por 45 minutos

Quando estiver dourado por cima, retire do forno e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9394-torta-de-carne-moida-de-liquidificador.html