TORTA SALGADA MASSA RÁPIDA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 ovo

12 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

4 colher (sopa) de margarina (derretida)

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 colheres (sopa) de queijo ralado

1 xícara (chá) de queijo mussarela

1 xícara (chá) de presunto

5 colheres (sopa) de milho

manjericão

orégano á gosto

MODO DE PREPARO

Adicione em um recipiente ou liquidificador o leite, margarina derretida, o ovo e misture bem

Junte a farinha de trigo, queijo ralado, orégano e misture rapidamente

Adicione o fermento e misture bem até começar a formar bolinhas de ar

Em um forma média untada e enfarinhada, adicione umas 2 conchas de massa

Adicione o presunto, queijo, milho e algumas folhas de manjericão

Cubra com o restante da massa

Polvilhe com queijo ralado e leve para assar por 30 minutos em forno preaquecido a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/12813-torta-salgada-massa-rapida-de-liquidificador.html