

BAURU DE LIQUIDIFICADOR DE 10 MINUTOS!

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 1 e 1/2 xícara de leite
- 2 e 1/4 de xícara de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 e 1/2 colher (sopa) de fermento químico

Recheio

- 200g de presunto picado
- 200g de muçarela picada
- 2 tomates sem sementes picados (separe algumas rodellas para colocar por cima)
- Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

Com exceção do fermento, bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura homogênea.

Por último adicione o fermento e bata em velocidade baixa por pouco tempo (eu prefiro transferir para outro recipiente e misturar com uma colher de pau ou espátula. Assim garanto que o fermento fique bem misturado e não perde o efeito por batê-lo demais).

Montagem

Em uma forma untada e enfarinhada coloque metade da massa e cubra com o presunto, seguido do tomate, muçarela e orégano.

Cubra com o restante da massa e espalhe cuidadosamente.

Finalize com algumas rodellas de tomate e queijo ralado por cima e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 minutos ou até que ela esteja corada e furando com um palito ele saia seco.

Depois disso está pronto para servir e aproveitar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13013-bauru-de-liquidificador-de-10-minutos.html>