

TORTA DE FRANGO SIMPLES NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

Massa

2 ovos

12 colheres de farinha de trigo com fermento

10 colheres de mussarela ralada

2 colheres de parmesão ralado

1 xícara de óleo

2 xícaras de leite

1 cebola

2 colheres de amido de milho

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de orégano

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador, até que se tenha uma consistência homogênea

Untar uma assadeira com óleo

E cubra o recheio com o restante da massa

Leve ao forno pre aquecido em 205º C e deixe por 45 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1540-torta-de-frango-simples-no-liquidificador.html>