

TORTA DE RICOTA NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite

4 ovos

1/2 xícara (chá) de azeite

1 xícara (chá) de farinha de trigo

500 g de ricota

1 colher (café) de fermento

pimenta do reino a gosto

sal a gosto

50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes no copo do liquidificador e bata por 5 minutos até ficar homogênea

Unte uma forma redonda com fundo removível com farinha e manteiga

Despeja a massa em uma camada pela metade da forma

Coloque o recheio de sua preferência (linguiça picada, frango, etc)

Espalhe com uma colher e leve ao forno preaquecido a 180º por 40 minutos

Quando estiver dourado, retire e deixe esfriar um pouco e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3919-torta-de-ricota-no-liquidificador.html>