

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

Despeje 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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