

TORTA DE LEGUMES DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA

1/2 xícara (chá) de leite
3 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de óleo
150 g de mussarela ralada
50 g de queijo parmesão ralado
1 colher de fermento
1 cubo (triturado) de caldo de legumes
sal à gosto

RECHEIO:

1 lata de milho verde
50 g de azeitona preta
1 xícara (chá) de ervilha
1/2 xícara (chá) de cheiro verde
1 tomate picado
1 colher (chá) de orégano
300 g de ricota

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em um copo de liquidificador e bata por pelo menos 5 minutos

Em uma tigela misture todos os ingredientes do recheio e mexa bem

Em um tabuleiro retangular despeje a massa até a metade

Coloque o recheio por cima

Despeje o restante da massa e leve ao forno preaquecido a 180º por 40 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3921-torta-de-legumes-de-liquidificador.html>