

TORTA DE CALABRESA NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 4 ovos inteiros
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1 colher (café) de manteiga
- sal, cheiro-verde e orégano a gosto
- 2 gomos de linguiça calabresa cortada em rodelas e sem pele
- 1/2 cebola picada em cubinhos
- 1/2 cebola picada em anéis
- 1/2 tomate cortado em cubinhos
- 1/2 tomate cortado em rodelas

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, coloque a manteiga, a cebola em cubos e a linguiça
- Para a massa, adicione os ingredientes líquidos (ovos, leite e o óleo)
- Bata até formar um creme homogêneo e incorpore o fermento na massa com uma colher
- Coloque o recheio por cima, a cebola em anéis e o tomate em rodelas
- Cubra com o resto da massa, cheiro
- Asse em forno a 180° C preaquecido, até dourar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5189-torta-de-calabresa-no-liquidificador.html>