

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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