

TORTA CREMOSA

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 200 ml de leite
- 100 ml de óleo de soja (ou azeite)
- 6 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo sem fermento
- 1/2 cebola grande picada
- 80 g de queijo picado
- 1 colher de (chá) cheia de fermento
- 1 colher de (chá) de orégano
- 1/2 tablete de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

- Bata todos os ingredientes no liquidificador, com exceção do fermento
- Quando a mistura já estiver homogênea, acrescente o fermento e bata novamente por apenas 10 segundos
- Unte uma travessa de vidro (1,6 L) e acrescente a massa até cobrir o fundo do refratário
- Adicione o recheio de sua preferência e, em seguida, despeje o restante da massa sobre o mesmo
- Preaqueça o forno e depois coloque a torta assar por 20
- Sugestões de recheio

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5195-torta-cremosa.html>