

MASSA NO LIQUIDIFICADOR PARA TORTA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de água
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 1 tablete de caldo de carne ou 1 sachê de tempero pronto de carne
- 1 colher de chimichurri ou tempero de sua preferência
- 3 ovos
- 1 colher de maionese
- 1 e 1/2 colher de fermento em pó
- 2 colheres de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione os ovos, o leite, o óleo, a água, o caldo de carne, o parmesão, o chimichurri e a maionese

Bata por aproximadamente 5 minutos ou até se tornar um líquido homogêneo

Em seguida adicione a mistura em uma tigela grande

Peneire a farinha aos poucos mexendo a massa com um fouet ou colher até que não haja mais bolhas de farinha

Adicione parte da massa em uma forma bem untada, recheie à sua preferência e cubra com o restante da mistura

Asse até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7037-massa-no-liquidificador-para-torta.html>