

# TORTA DE CARNE MOÍDA DE LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

1 ovo  
3 xícaras de farinha de trigo  
2 xícaras de água morna  
1 fermento de pão  
200 g de queijo fatiado  
1 pimentão  
1 cebola  
1 tomate  
1 kg de carne moída  
orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a farinha, o ovo, o fermento, a água morna e uma pitada de sal por 3 minutos

Coloque uma camada de massa na forma untada com margarina

Em seguida, cubra com a carne moída

Por último, coloque o queijo e o orégano

Coloque o restante da massa para cobrir o recheio

Asse em fogo médio por 45 minutos

Quando estiver dourado por cima, retire do forno e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9394-torta-de-carne-moída-de-liquidificador.html>