

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-moida-de-liquidificador.html>