

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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