

TORTA DE LIQUIDIFICADOR DE LEGUMES

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara (chá) de óleo

1 + 1/2 xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

sal a gosto

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pacote de mistura 4 legumes congelada

3 colheres (sopa) de cebola congelada

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

salsinha a gosto

cebolinha a gosto

queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o óleo e o leite

Enquanto ainda bate, adicione a farinha de trigo

Pare o liquidificador e junte o sal e o fermento

Unte uma forma com manteiga e farinha e coloque a mistura

Reserve metade da massa

Adicione por cima a mistura de legumes congelada, a cebola congelada, o sal, a pimenta

Coloque o resto da massa por cima e finalize com o queijo parmesão ralado

Leve ao forno preaquecido por 40 minutos

Torta salgadas são receitas versáteis e fáceis de fazer

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6773-torta-de-liquidificador-de-legumes.html>