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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/7037-massa-no-liquidificador-para-torta.html