

Torta de Liquidificador

Ingredientes:

- 1 ovo
- 6 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo
- 5 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1 pitada de orégano
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1/2 cebola
- 1 xícara de chá de leite
- 1/2 xícara de chá de óleo



Recheio:

- a gosto, pode ser carne moída, frango desfiado, sardinha refogada, linguiça acebolada, queijo e presunto, mortadela, mistura de 4 queijos, etc. A da foto é de palmito. O tempero do recheio e a decoração fica a critério de cada um. No recheio da torta da foto tem: cebola, alho, tomates picados (molho), palmito cortado em rodelas, ervilhas, azeitonas pretas fatiadas, salsinha e cebolinha. O ovo cozido foi usado para decoração.

Modo de fazer:

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata, se ficar muito mole acrescente mais farinha de trigo, para adquirir consistência.
2. Acenda o forno para pré-aquecer em temperatura média.
3. Unte um pirex ou forma com óleo, derrame um pouco da massa para cobrir o fundo, depois acrescente todo recheio e cubra com o restante da massa e leve ao forno até dourar por cerca de 30 minutos.

Notas:

- Não deixe o molho muito líquido para não umidificar muito a massa, ou então use uma escumadeira para deixar escorrer um pouco do líquido e coloque o recheio sobre a massa.
- se você tiver forno com grill (a gás ou elétrico) deixe ficar levemente dourada e após isso retire do forno, polvilhe com queijo parmesão ralado e coloque no grill para terminar de dourar.

