

“TORTA DE LIQUÍDIFICADOR”
ROSANGELA DE OLIVEIRA.



INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de água.
- 2 tabletes de caldo de carne ou legumes.
- 1 xícara (chá) de óleo.
- 1 xícara (chá) de fubá.
- 1, 1/2 xícara (chá) de trigo.
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (Royal).
- 4 ovos.

RECHEIO:

- 1 Lata de milho.
- 1 Lata de ervilha.
- 1 Xícara (chá) de cenoura cozida e picada.
- 1 Xícara (chá) de vagem cozida e picada.
- 2 Tomates picados.
- 100 grs. de azeitona picadas.
- cheiro verde á gosto picado (salsa e cebolinha).

MODO DE FAZER:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento, e bata. Despeje em uma vasilha a massa, adicione o fermento com delicadeza, após misture todo recheio. E despeje em uma forma untada com manteiga ou óleo, e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, até dourar , ou até que colocando um palito ou garfo sai limpo. E esta pronta!
Bom apetite!