

Masa Salada de Licuadora para Tortas

Es muy fácil de hacer, pero toma 1 hora más o menos en el horno. Súper versátil ya que se puede rellenar con pollo, carne, atún y hasta pizza.

Ingredientes:

1 vaso de Leche.

¼ de aceite vegetal.

3 huevos.

1 vaso de Harina de trigo para todo uso.

1 cucharada de postre de polvo de hornear.

1 cucharada de postre de sal.

3 cucharadas de sopa de queso parmesano.

Preparación:

Paso 1: Precalentar el horno a 180°C o 350°F. Luego colocar todos los ingredientes medidos de manera que sea fácil añadirlos.

Paso 2: Colocar en la licuadora todos los ingredientes líquidos. Encender la licuadora y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.

Paso 3: En un envase combinar los ingredientes secos.

Paso 4: Cuando ya esté bien mezclado agregar los ingredientes secos poco a poco y en velocidad baja.

Paso 5: Una vez que la masa este homogénea apagar. Untar un molde con mantequilla y luego harina. Agregar ¼ parte de la masa en el fondo, luego echar el relleno y por último cubrir el relleno con el resto de la masa.

Paso 6: Hornear por 50 min o 1 hora. Si al insertar un palillo éste sale seco esta lista. Las medidas alcanzan para un molde de 20 cm x 20 cm.