

# Massa de Torta de Liquidificador

---

## Ingredientes:

- 1 copo de leite
- ¾ de copo de óleo vegetal
- 3 ovos inteiros
- 1 copo de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó.
- 1 colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão.



## Preparação:

Pré aquecer o forno á 180°C ou 350°F.

Colocar no liquidificador todos os ingredientes, exceto a farinha e o fermento.

Deixar bater bem!

Junte o fermento a farinha e então os adicione á mistura do liquidificador.

Misture bem até que se forme uma massa homogênea.

Unte uma forma (20 cm por 20 cm).

Ponha 1/3 da massa no fundo da forma e sobre ela espalhe o recheio de seu gosto (frango desfiado, carne moída, etc.) e depois cubra com o resto da massa.

Levar ao forno por 50 min aproximadamente.

Nota do Tradutor: O recheio não deve ter muito caldo.