

Torta Alemã



Torta de liquidificador

A torta de liquidificador é a mais fácil de todas as tortas e talvez seja a primeira que aprendemos a fazer com nossas avós, tias e mãe. Existem muitas variações de recheios e é gostosa e fácil de fazer...é só bater tudo no liquidificador, rechear e levar ao forno. Muito bom para quem não quer perder tempo na cozinha ou para um lanche rápido!

Essa é recheada com escarola e cogumelos paris, mas você pode colocar espinafre, alho poró, milho etc...Fica a seu critério e o que tem disponível na geladeira! Certeza de sucesso!

Ingredientes da Massa:

1 copo (tipo requeijão) de leite

1/2 copo (tipo requeijão) de água

1/2 copo (tipo requeijão) de óleo

3 ovos inteiros

1 tablete de caldo de galinha ou de legumes

50 g de queijo parmesão ralado

2 xícaras de chá de farinha de trigo (aproximadamente)

1 colher de sopa de fermento em pó

Ingredientes do Recheio:

1 maço de espinafre ou repolho ou escarola picados

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

2 colheres de sopa de azeite

100 g de cogumelo paris limpo e fatiado

1 copo de requeijão

sal a gosto

Cobertura:

1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

1 colher de sopa de farinha de rosca

Modo de fazer:

Recheio:

Refogue a verdura no azeite, alho e cebola. Retire da panela e reserve deixando esfriar um pouco. Em seguida, salteie os cogumelos na mesma panela com um pouco mais de azeite e alho. Reserve.

Massa:

Bata todos os ingredientes no liquidificador acrescentando a farinha de trigo aos poucos.

Montagem:

Despeje metade da massa numa assadeira untada com margarina e farinha de trigo e espalhe o recheio. Adicione o requeijão e cubra com o restante da massa. Polvilhe com a mistura de parmesão com a farinha de rosca e leva ao forno por aproximadamente 35 minutos a 180°C..