

TORTA DE ABOBRINHA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 2 xícaras de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 tablete de caldo de legumes
- 1/2 colher de fermento em pó
- 1 abobrinha grande
- 2 tomates picados em cubo
- 1 cebola grande
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Leve os ovos, leite e farinha ao liquidificador e bata tudo por 2 minutos.

Coloque em um tigela grande junto com a abobrinha, tomate e cebola, misture tudo.

Unte uma forma e despeje tudo.

Asse em forno médio por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18725-torta-de-abobrinha-de-liquidificador.html>