

# TORTA DE ABOBRINHA DE LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

3 ovos inteiros  
2 xicaras de leite  
2 xicaras 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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