

TORTA DE QUEIJO LIGHT

INGREDIENTES

400 g de queijo minas frescal (ou ricota)

½ copo de requeijão cremoso light

1 caixa de creme de leite light

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

3 colheres (sopa) de leite

200 g de cream cheese light

2 pacotinhos de sopa instantânea (pode ser qualquer sabor, mas nesta receita utilizei o sabor batata, cenoura e alho-poró)

1 colher (sopa) de aveia em flocos finos

1 cebola pequena ralada

2 ovos

½ colher (chá) de orégano

MODO DE PREPARO

Amasse todo o queijo com o garfo e reserve.

Em uma tigela coloque os ovos, o requeijão, o leite, o creme de leite, as sopas instantâneas, a cebola, o cream cheese, o queijo parmesão, o orégano, a aveia e misture tudo muito bem até formar um creme homogêneo.

Junte o queijo, misture e coloque em uma forma untada e polvilhada com aveia.

Salpique queijo parmesão por cima e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, até que fique firme e começando a gratinar o queijo.

Retire do forno e corte em quadradinhos pequenos, deixe esfriar um pouco para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22891-torta-de-queijo-light.html>