

TORTA DELÍCIA DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

2 abobrinhas verdes

3 dentes de alho

1 litro de leite

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

1 saquinho de catupiry

3 ovos

1/2 xícara de água

orégano (opcional)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a farinha de trigo, o leite, os ovos, a água e o sal.

Refogue a abobrinha com o alho e o óleo e, depois de desligar o fogo, coloque o orégano (caso opte por usá-lo).

Unte uma forma com margarina e farinha de trigo e forre-a com parte da massa.

Faca o recheio com a abobrinha e o catupiry.

Feito o recheio, adicione o resto da massa e leve ao forno por 40 minutos.

Se quiser, enfeite com rodelas de abobrinha e cheiro-verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23359-torta-delicia-de-abobrinha.html>