

# 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 rodela de abobrinha e cheiro-verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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