

TORTA DE GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES

2 xícaras de grão-de-bico (deixe de molho por 2 horas na água antes de usar)

1 xícara de aveia em flocos

2 claras de ovos de capoeira

2 gemas de ovos de capoeira

1 cenoura grande cortada em cubos

2 tomates cortados em rodela

1 cebola roxa grande cortada em rodela

1 pimentão picado

1 copo e 1/2 de água

salsa, pimenta-de-cheiro, hortelã e coentro picado

sal a gosto

1 dente de alho

1 pitada de cominho

1 pitada de orégano

1 pitada de alecrim

1 colher de azeite

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira bata as claras, acrescente as gemas e reserve.

Em um liquidificador adicione a água, o grão-de-bico, a cenoura, a cebola, o pimentão, o tomate, a aveia e bata.

Depois de bater acrescente o dente de alho e bata.

Em uma tigela coloque a massa e adicione a salsa, a pimenta-de-cheiro, o hortelã, o coentro e mexa até misturar tudo.

Adicione o sal, o cominho, o orégano, o alecrim, o azeite e misture.

Adicione os ovos batidos e misture levemente.

Unte uma forma com azeite e despeje a massa.

Coloque no forno em fogo médio por 40 minutos e está pronta a sua torta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31350-torta-de-grao-de-bico.html>