

TORTA TEMPERADA DE PIZZA DE BRÓCOLIS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 maço de brócolis
100 g de mussarela ralada
100 g de presunto ou apresuntado ralado
2 tomates picados
orégano
1/2 copo de requeijão cremoso
queijo ralado para polvilhar
cheiro verde
manjericão

MASSA:

Massa: 3 ovos
2 xícaras de leite
1 xícara de óleo
1 xícara de queijo parmesão ralado
2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
sal e pimenta-do-reino a gosto
orégano
cheiro verde
coentro
manjericão
1/2 cebola picada
margarina para untar a assadeira
farinha de trigo para polvilhar a assadeira

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador até obter uma massa homogênea, unte uma

assadeira com margarina e polvilhe com farinha de trigo.

Despeje a metade da massa.

Coloque o recheio, deixando os tomates por último.

Coloque o restante da massa, cobrindo perfeitamente o recheio e acrescente os tomates picados.

Se quiser polvilhe orégano e o queijo ralado por cima dos tomates.

Coloque em forno com temperatura a 180°C durante aproximadamente 45 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31973-torta-temperada-de-pizza-de-brocolis.html>