

# CHEESECAKE DE BRÓCOLIS

## INGREDIENTES

2 ovos grandes

400 gramas de ricota amassada

3 xícaras de brócolis ninja cozido ao dente e picado

1 xícara de leite

3 colheres de sopa de amido de milho

2 colheres de cebola ralada

2 colheres de manteiga

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de queijo ralado

2 colheres de bacon frito picado (opcional)

1 colher de sobremesa de fermento químico em pó

## MODO DE PREPARO

No liquidificador bater por 5 minutos os ovos, o leite, o amido, a manteiga e a ricota.

No final pouco antes de desligar coloque o fermento, o sal e o queijo ralado.

Numa outra vasilha incorpore a mistura ao brócolis e cebola ralada.

Leve para assar em forma untada em forno médio de 30 a 40 minutos, até corar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/32350-cheesecake-de-brocolis.html>