

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 fermente 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32350-cheesecake-de-brocolis.html>