

TORTA DE BRÓCOLIS DA SONINHA

INGREDIENTES

3 ovos
1 xícara de chá de óleo (usei 1/2 de óleo e 1/2 de azeite)
1 tomate picado sem sementes
1 cebola picada
cheiro-verde a gosto
pimenta a gosto
sal a gosto
1 dente de alho
8 colheres rasas de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
5 fatias de queijo muçarela
1/4 de xícara de chá de leite
1 maço de brócolis cozido e bem picado (usei folhas e flores)

MODO DE PREPARO

Deixe o forno preaquecendo;

Bata no liquidificador os ovos, óleo e sal, deixe incorporar bem, batendo por cerca de 3 minutos;

Adicione a farinha, as fatias de queijo picadas e o leite, bata mais um pouco até misturar bem (fica com consistência de creme);

Passa para uma tigela e misture os demais ingredientes, lembrando que o fermento deve ser o último a ser misturado;

Despeje numa forma untada com manteiga e farinha de trigo;

Deixe assar em forno médio a baixo;

Está pronta quando a faca sai seca.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32619-torta-de-brocolis-da-soninha.html>