

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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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