

# TORTA DE AVEIA E LEGUMES

## INGREDIENTES

1 xícara (chá) de trigo de quibe  
1 xícara (chá) de água  
6 colheres (sopa) de aveia  
6 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de azeite  
1 colher (sopa) fermento em pó  
3 ovos  
3 tomates picados  
1 cebola grande picada  
1 maço de cheiro verde ( cebolinha e coentro) picado  
sal e orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Colocar o trigo de quibe de molho na água por uma hora.  
Espremer o trigo de quibe até remover o excesso de água.  
Misture a cebola, o tomate e o cheiro verde.  
Em seguida acrescente os ovos, a aveia, o azeite e a farinha de trigo.  
Mexe até obter uma mistura homogênea.  
Acrescente o sal a gosto.  
Adicionar a colher de fermento e mexer a massa.  
Coloque a massa em uma forma untada.  
Salpicar orégano.  
Leve ao forno por cerca de 30 minutos ou até a massa começar a dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35280-torta-de-aveia-e-legumes.html>