

TORTA NUTRITIVA DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de óleo
3 ovos
2 xícaras de água
sal a gosto
3 colheres de queijo ralado
1 colher de fermento em pó
1 abobrinha verde ou abóbora d'água ralada
1 cebola de cabeça
1 pimentão
1 lata de milho verde
orégano a gosto
pimenta-do-reino a gosto
200 g de queijo cortado em cubos
linguiça frita cortada em rodela pequenas

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o óleo, os ovos, água, queijo ralado, trigo, sal a gosto, caldo de galinha, orégano e pimenta-do-reino.

Por último coloque o fermento e bata só mais um pouco.

Unte uma forma tamanho médio com margarina.

Coloque a massa e espalhe o recheio por cima.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos a 180°C dependendo do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39292-torta-nutritiva-de-abobrinha.html>