TORTA DE ABÓBORA CABOTIÃ (ABÓBORA JAPONESA) SALGADA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1/2 abóbora cabotiã (abóbora japonesa)

3 ovos

1 xícara de óleo

1 xícara de leite

2 xícaras de farinha de trigo

1 caldo de legumes

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de fermento em pó

queijo parmesão para polvilhar

recheio a gosto (pode ser um refogado de frango ou mesmo somente queijo)

MODO DE PREPARO

Coloque a metade da abóbora na panela de pressão com casca e tudo, com a casca para baixo e pouca água (1 copo é suficiente) cozinhe por 10 minutos depois de pegar a pressão.

Retire da panela e separe a casca, depois pique ou amasse com um garfo.

Coloque no liquidificador, os ovos, leite, óleo, caldo de legumes, e o sal, bata até misturar tudo e dissolver o caldo.

Acrescente a abóbora e bata bem ate ficar uma massa bem homogênea.

Em uma vasilha, misture essa massa a farinha de trigo , e misture tudo ate ficar parecendo com uma massa de bolo, quando estiver bem batida acrescente o fermento em pó e misture novamente sem bater.

Despeje metade da massa em uma forma untada e coloque o recheio de sua preferencia, depois despeje o restante da massa.

Polvilhe o queijo parmesão ralado.

Leve ao forno pré aquecido por mais ou menos 30 minutos.

Retire quando estiver dourada por cima e o palito sair quase seco, não fica uma massa seca como de torta normal, fica mais cremosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45364-torta-de-abobora-cabotia-abobora-japonesa-salgada-de-liquidificador.html