TORTA LIGHT DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

Massa:

2 ovos

1 xícara de leite desnatado (faltando 1 dedo)

1 colher (sopa) de azeite

6 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (café) sal

Recheio:

2 abobrinhas médias raladas com casca

1 cebola picada

2 tomates picados sem semente

salsinha picada

8 azeitonas verdes fatiadas

3 colheres (sopa) de queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador (ou mixer), os ingredientes da massa.

Misture com os ingredientes do recheio em uma tigela.

Despeje num refratário untado e enfarinhado a metade da massa, depois o recheio e depois a outra metade da massa.

Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno médio preaquecido, até dourar (cerca de 30 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49157-torta-light-de-abobrinha.html