

# 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>