TORTA CREMOSA DE AVEIA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite (200 ml)

3 ovos

sal a gosto

1/2 xícara (chá) de óleo (100 ml)

200 g de queijo tipo minas ralado grosso

50 g de queijo parmesão ralado

1 xícara (chá) de aveia em flocos (70g)

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (60g)

1 colher de sopa de fermento em pó

recheio

100 g de queijo prato em fatias finas

1 tomate grande picado

1 colher (sopa) de orégano

1 colher (sopa) de azeite

10 azeitonas pretas picadas

queijo parmesão ralado para polvilhar a torta

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, os ovos, o sal, o óleo e o queijo tipo minas, até ficar um creme grosso.

Acrescente o queijo parmesão, a aveia em flocos (reserve um pouco para polvilhar), a farinha de trigo e o fermento. Unte uma fôrma com 26 cm de diâmetro com óleo e polvilhe com Aveia em flocos, e despeje a metade da massa

Recheie com queijo prato, tomate temperado com orégano e azeite, azeitonas e cubra com o restante da massa.

Polvilhe com queijo parmesão. Asse em fogo médio pré-aquecido por aproximdamente 40 minutos até a superfície ficar dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51162-torta-cremosa-de-aveia.html