

# 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 aproximadamente 40 minutos até a superfície ficar dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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