

# OMELETE DE FORNO LIGEIRINHO

## INGREDIENTES

- 3 a 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 colheres de sopa de trigo
- 2 colheres de sopa de queijo ralado
- Sal a gosto
- Temperos verdes (salsa cebolinha verde) a gosto (umas 3 colheres de sopa)
- 2 colheres de sopa de cebola picadinha
- 1/2 tomate picado sem sementes
- 3 fatias de presunto de peru picadas
- 3 fatias de mussarela picadas
- 1 colher de sopa de pó royal

## MODO DE PREPARO

- Bater os ovos, um a um.
- Acrescentar os demais ingredientes, só mexendo (não precisa bater mais).
- Por último colocar o pó royal.
- Colocar em assadeira untada, em forno médio (180º a 200ºC).
- Assar por 20 minutos.
- Testar com um palito antes de retirar do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52930-omelete-de-forno-ligeirinho.html>