

TORTA DE LIQUIDIFICADOR DE BRÓCOLIS COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 maço de brócolis ninja

1 pote de requeijão

cebola

alho

sal a gosto

ajinomoto a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque a cebola picada, o alho picado, o sal e o ajinomoto e frite, em seguida coloque o brócolis e deixe refogar até que fique bem mole. Desligue o fogo e acrescente o requeijão misturando até ele se incorpore ao brócolis.

Unte uma forma, e coloque a massa e em seguida o recheio fazendo com que ele se envolva por completo na massa.

Leve para assar a 180°C ou até que ao enfiar o palito ele saia sequinho.

O ideal é que tenha mais recheio do que massa, assim ela fica mais saborosa, e o ajinomoto é essencial para realçar o sabor do brócolis.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53409-torta-de-liquidificador-de-brocolis-com-requeijao.html>