

TORTA DE ABOBRINHA RAPIDEX

INGREDIENTES

1 abobrinha média
3 dentes de alho
1 cebola pequena
1 xícara de farinha
1 colher de fermento em pó
1 tomate médio
1 xícara de óleo
1/2 xícara de leite
Sal (a gosto)
Queijo ralado (um pacote médio)
Pimenta (a gosto)
Sazón (sabor legumes)
4 ovos médios

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata meia cebola, 2 dentes de alho, o sal, a pimenta, o Sazón, os ovos, o óleo, o queijo ralado, o leite e a farinha (reserve).

Pique a abobrinha e o tomate bem miudinhos, coloque em uma vasilha e misture com a outra metade da cebola picada e o alho bem picadinho.

Misture a massa batida aos legumes picados e coloque o fermento.

Use uma forma untada com óleo e farinha (use uma forma pequena, pois a massa não cresce muito).

Você pode salpicar a massa com queijo ralado por cima, que ficará bem douradinho ao assar.

Asse em forno médio, por aproximadamente 30 minutos.

Pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53503-torta-de-abobrinha-rapidex.html>