

TORTA DE CENOURA COM ABOBRINHA

INGREDIENTES

- 3 xícaras de cenoura ralada (grosso)
- 3 xícaras de abobrinha ralada (grosso)
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- salsinha
- 2 cebolas cortadas em fatias finas
- 6 ovos
- 1 lata de creme de leite
- 5 colheres (sopa) de óleo
- 4 colheres (sopa) de requeijão cremoso
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque a cenoura e a abobrinha raladas. Tempere com o sal, a pimenta, a salsinha e a cebola. À parte bata as claras em neve e acrescente as gemas e bata mais um pouco.

Adicione o creme de leite, o óleo, o requeijão cremoso e metade do queijo ralado. Mexa bem e acrescente a farinha de trigo. Coloque em um refratário untado e enfarinhado. Por cima polvilhe o restante do queijo ralado misturado com a farinha de rosca. Leve ao forno por cerca de 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53595-torta-de-cenoura-com-abobrinha.html>