

# TORTA DE CEBOLA LIGHT

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 100 g de margarina light

1 1/2 xícara de farinha de trigo

1 pitada de sal

### RECHEIO:

Recheio: 2 colheres de sopa de azeite

3 cebolas grandes cortadas em rodelas finas

1 pote de requeijão light

3 ovos

1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Para a massa misture a margarina com o sal e a farinha de trigo aos poucos até desgrudar da mão e ficar homogênea.

Forre uma forma com fundo removível de 25 cm de diâmetro e asse por 15 minutos em forno preaquecido a aproximadamente 180°C.

Para o recheio frite a cebola no azeite até ela murchar e ficar branquinha, coloque sobre a massa assada.

Agora bata ligeiramente os ovos, misture com o requeijão coloque sobre a cebola na massa e coloque o queijo ralado por cima, leve ao forno novamente por mais aproximadamente 20 minutos. Retire do forno e espere esfriar para desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54871-torta-de-cebola-light.html>