

# TORTA DE SOBRA DE ARROZ

## INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de manteiga

1 pitada de sal

1 ovo

1 colher (sopa) de queijo ralado parmesão

Sobras de arroz do almoço (não tem uma quantidade exata, cerca de 400 g)

## MODO DE PREPARO

Coloque tudo no liquidificador, bata bastante até ficar totalmente cremoso.

Coloque numa fôrma de vidro e leve ao forno por mais ou menos 25 minutos (ou até dourar em cima).

Retire do forno e polvilhe com queijo ralado. Se quiser, pode colocar por cima qualquer molho de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55909-torta-de-sobra-de-arroz.html>