

# CREPIOCA DE BERINJELA AO FORNO

## INGREDIENTES

1 berinjela pequena  
5 ovos  
2 colheres de goma de tapioca  
1 xícara de queijo ralado  
1 colher (café) de fermento em pó  
sal a gosto  
noz-moscada a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte a berinjela em rodela de aproximadamente 1 cm e coloque de molho em água por 20 minutos, fazendo uma troca dessa água na metade do tempo

Escorra a água, enxague as berinjelas e deixe escorrendo; reserve

Em um recipiente, bata os ovos e acrescente a tapioca, metade do queijo ralado, o fermento, sal e a noz

Em um pirex untado com azeite, disponha uma camada de rodela de berinjela

Cubra com os ovos batidos

Repita o processo fazendo camadas intercaladas de berinjela e ovo, terminando com ovo

Cubra com o restante do queijo ralado

Leve ao forno preaquecido a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10239-crepioca-de-berinjela-ao-forno.html>