

TORTA DE ESPINAFRE

INGREDIENTES

Recheio

2 colheres (sopa) de óleo

1 maço de espinafre (só as folhas)

1 cebola

2 dentes de alho

1 tablete de caldo de galinha

Coentro a gosto

Massa

3 ovos

2 xícaras de leite

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de óleo

1 pitada de sal

2 colheres de queijo ralado parmesão

1 e 1/2 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Recheio

Refogue a cebola e o alho picados

Acrescente o espinafre picado e refogue

Desligue o fogo e reserve

Preaqueça o forno a 180 °C

Acrescente 1 xícara de farinha de trigo e bata novamente

Com o liquidificador desligado, coloque o queijo ralado e o fermento e bata novamente

Acrescente o recheio e adicione o resto da massa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/448-torta-de-espinafre.html>