

TORTA SABOROSA DE BRÓCOLIS

INGREDIENTES

500 ml de leite
1 xícara (chá) de farinha de trigo
50 g de queijo parmesão ralado
1/2 brócolis médio cozido
1 colher (chá) de fermento em pó
1 colher (chá) de ervas finas
1 dente de alho
1 colher (chá) de cominho
sal e pimenta a gosto
manteiga

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador por uns 2 minutos
Despeje a mistura em uma forma refratária untada com manteiga
Leve ao forno pré
Retire do forno e deixe descansar por uns 5 minutos
Decore com uns raminhos de brócolis
Pode ser servido quente ou frio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/526-torta-saborosa-de-brocolis.html>