



TORTA DE BRÓCOLIS NO LIQUIDIFICADOR

Ingredientes

Massa

- 1/2 litro de leite
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de Farinha de Trigo Maria Inês
- Sal a gosto
- 1/2 xícara (chá) de manteiga derretida
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó

Recheio:

- 1 maço de brócolis cozido picado (com um pouco do talo)
- 3 cenouras pré-cozidas e picadas em cubos
- 100g de queijo parmesão ralado
- Manteiga para untar



Modo de preparo

- 1) Adicione todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata até que fique homogênea.
- 2) Em uma travessa misture o brócolis, a cenoura e tempere com sal a gosto. Misture muito bem.
- 3) Em uma fôrma retangular de 35 cm x 25 cm untada, despeje metade da massa.
- 4) Acrescente o recheio, espalhando bem os vegetais por todas as partes da massa e polvilhe metade do queijo.
- 5) Despeje o restante da massa e por cima polvilhe o queijo restante.
- 6) Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C, por 35 minutos ou até dourar.