

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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