



Torta de Liquidificador de Brócolis com Bacon

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-liquidificador-de-brocolis-com-bacon

Experimente essa deliciosa torta de brócolis com bacon, prática e saborosa! Surpreenda-se!

Torta de Liquidificador de Brócolis com Bacon

 60 min

 5 porções

Ingredientes

- 100 g de [bacon](#) cortado em cubinhos
- ½ [cebola](#) picada
- 5 dentes de [alho](#) picados
- 1 [brócolis](#) cortado
- Sal e [pimenta-do-reino](#) a gosto
- 2 xícaras (chá) de [leite](#)
- 2 [ovos](#)
- 1 e ½ xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de [farinha de trigo](#)
- 1 xícara (chá) de [amido de milho](#)
- 2 colheres (sopa) de [fermento em pó](#)
- 400 g de [mussarela](#) ralada

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira, frite o bacon até dourar. Reserve.
2. Na mesma frigideira, refogue a cebola, o alho e o brócolis com um pouco de sal e pimenta. Reserve.
3. No liquidificador, bata o leite, os ovos e metade do óleo até obter uma mistura homogênea.
4. Em uma tigela, misture a farinha, o amido de milho, o fermento e um pouco de sal.
5. Gradualmente, adicione a mistura dos ingredientes secos e o restante do óleo no liquidificador. Bata até obter uma massa homogênea.
6. Em uma forma refratária untada e enfarinhada, despeje metade da massa.
7. Salpique metade do queijo ralado, adicione o brócolis refogado e o bacon. Cubra com a outra metade da massa.
8. Finalize com mais queijo ralado por cima.
9. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.
10. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e sirva. Bom apetite!