

## 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!

Translande Liquidificador de Brócolis com Bacon



## 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!