

A decorative border surrounds the text, featuring various kitchen tools and ingredients. At the top, there's a blue measuring cup on a long handle. To the right, a cracked egg with a yellow yolk is perched on a wooden spoon. On the left, a blue bowl and a white egg are visible. At the bottom, a silver rolling pin is shown with a cracked egg and a wooden spoon. The background is white with scattered pink diamond shapes and green and purple ribbons.

Torta de legumes e palmito

INGREDIENTES:

- 1 abobrinha cortada em cubos pequenos
- ½ vidro de palmito
- ½ xícara de azeitona verde
- 1 cebola cortada em cubos pequenos
- 200gr de queijo prato cortados em cubos
- 1 colher de sopa de orégano seco
- folhas de 5 ramos de manjeriço

Para a massa:

- 2 xícaras de chá de leite
- 3 ovos
- 1 xícara de chá de manteiga
- 1 tablete de caldo de legumes
- 1 ½ xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Em uma vasilha junte os primeiros ingredientes. Tempere com orégano e manjeriço e reserve para o recheio.

Para a massa: Pré-aqueça o forno.

No liquidificador bata os ingredientes da massa. Despeje metade da massa em uma assadeira retangular média, untada com margarina. Distribua o recheio e cubra com o restante da massa. Asse por uns 40 minutos ou até a massa ficar dourada. Sirva quente ou fria.

Aluna: Paula Eduarda T. Schiaveto – 3º C