

## Torta de liquidificador com queijo e abobrinha

### Ingredientes

- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (sopa) de parmesão ralado

#### STEFANELLO

- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- 1 colher (chá) de fermento em pó

#### Recheio:

- 1 abobrinha italiana pequena ralada grosso
- Sal
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- ½ xícara (chá) de queijo minas

#### STEFANELLO em cubos

- 1 tomate sem pele e sementes em cubos
- ¼ de xícara (chá) de azeitona verde bem picada
- Cebolinha-francesa (ciboulette) em rodelinhas para salpicar (opcional)

**Médio**

### Preparo

Bata todos os ingredientes, exceto o fermento, no liquidificador até homogeneizar.

#### Recheio

- 1 Tempere a abobrinha com sal a gosto e o azeite. Junte o queijo minas, o tomate e a azeitona. Acrescente a massa e misture delicadamente para não desmanchar a abobrinha. Por último, incorpore o fermento.
- 2 Despeje em uma forma redondas caneladas (8 x 2,5 cm) untadas com óleo e enfarinhadas, até atingir cerca de  $\frac{3}{4}$  da altura.
- 3 Asse em forno médio preaquecido (180°C) por cerca de 25 minutos ou até que, ao espetar o centro da torta com um palito, este saia seco. Desenforme quente, salpique a cebolinha-francesa e sirva em seguida.