TORTA DE FRANGO ZERO LACTOSE

INGREDIENTES

1 xícara de leite zero lactose

3 ovos

3/4 de xícara de azeite

1/2 xícara de creme de leite zero lactose

sal a gosto

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 peito de frango cozido e temperado a gosto

1 xícara de molho de tomate

1 lata de milho cozido

MODO DE PREPARO

No liquidificador, misture o leite, os ovos, o azeite, o creme de leite e o sal

Bata até formar uma mistura homogênea

Despeje essa mistura em uma tigela e adicione a farinha de trigo

Misture com o auxílio de um fouet

Acrescente o fermento e volte a mexer

Em uma tigela, misture o frango cozido e temperado a gosto, o molho de tomate e o milho

Separe uma travessa untada com azeite e enfarinhada

Despeje metade da massa, acrescente o recheio e cubra com o restante da massa

Leve ao forno preaquecido (180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10174-torta-de-frango-zero-lactose.html