TORTA DE FRANGO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

4 ovos

3 batatas médias

1 colher de azeite

3 colheres de farinha de mandioca

3 colheres de farinha de milho

1 colher de fermento em pó

1/2 cebola

2 dentes de alho

colorau a gosto

1 peito de frango

1 lata de seleta

1/2 xícara de azeitonas picadas

sal a gosto

1 pedacinho de bacon (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango por 40 minutos com a cebola, sal, alho e bacon (se desejar, acrescente 1 folha de louro)

Desfie o frango e acrescente o colorau

Cozinhe as batatas; amasse

Na batedeira bata as claras em neve

Acrescente as gemas uma a uma

Desligue e à mão, acrescente delicadamente a farinha, o fermento, o azeite e o purê de batatas

Coloque uma camada da massa

Acrescente meia lata de seleta, um pouco da azeitona e todo o frango

Adicione o restante da massa, restante da seleta e restante da azeitona

Coloque por cima o bacon que foi cozido, picadinho

Leve ao forno por 40 minutos a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10224-torta-de-frango-sem-gluten-e-sem-lactose.html