TORTA DE FRANGO DA DONA LÚCIA

INGREDIENTES

MASSA DA TORTA

1 copo de leite morno

1 xícara (café) de óleo

2 colher (sopa) de manteiga

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de açúcar

1 ovo

1 colher (sopa) de fermento em pó

4 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

RECHEIO (SUGESTÃO)

Recheio (sugestão)500 g de frango desfiado

100 g de azeitonas picadas

1 vidro de palmito picado

1 lata de ervilha

4 tomates picadinhos

1 punhado de cheiro-verde

1/2 copo de leite

creme de leite (opcional)

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA

Misture todos os ingredientes e amassar até soltar das mãos.

Não sove

PARA O RECHEIO

Refogue o frango uns 5 minutos, pique e junte os demais ingredientes, por último o cheiro-verde.

Engrosse com amido se precisar.

Recheie as empadas ou a torta e leve pra assar. Pode pincelar com uma gema batida antes de levar ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13517-torta-de-frango-da-dona-lucia.html