

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.

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