

# TORTA DE BATATA DE MICRO-ONDAS

## INGREDIENTES

- 5 batatas amassadas
- 1 sachê de maionese
- 2 sachê de queijo ralado
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 peito de frango cozinho e desfiado
- 1 cebola picada
- 1 tomate cortado
- 2 ovos
- sal (a gosto)
- 1 tablete de caldo de frango

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango e desfie quando esfriar

Cozinhe as 5 batatas, amasse e reserve

Cozinhe o peito de frango com um tablete de frango, a cebola picada, o tomate, e por fim coloque meio sachê de queijo ralado.

### MASSA

Misture os ovos, farinha, os sachês de queijo ralado, a maionese e uma pitada de sal até formar uma massa lisa.

Em uma forma de vidro ou própria para microondas, Unte com manteiga e farinha, coloque uma camada de massa, uma camada de recheio e finalize com uma camada de massa, coloque queijo ralado por cima (a gosto).

Asse por 22 minutos até dourar e retire com um pano de prato e deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13669-torta-de-batata-de-micro-ondas.html>