

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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