TORTA DE FRANGO (RÁPIDA E FÁCIL) DO EVERTON

INGREDIENTES

13 colheres de trigo

3 ovos

1 e 1/2 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

sal a gosto

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, misture todos os ingredientes (o fermento por último) e bata até que fique tudo homogêneo

Preaqueça o forno em 120° C

Em uma forma média, pingue o óleo (uma gota apenas) e espalhe até que a forma inteira esteje untada

Coloque a torta no forno e aumente a temperatura (210° C).

Marque 40 minutos e sua torta estará pronta

Agora é só saborear!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13936-torta-de-frango-rapida-e-facil-do-everton.html