

TORTA DE FRANGO FARINHA, LOW CARB

INGREDIENTES

6 ovos
1 lata de creme de leite
1 colher (sopa) de requeijão
100 g de mussarela
500 g de peito de frango desfiado
cebola a gosto
tomate a gosto
1 1/2 colher (sopa) de fermento químico

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Refogue o peito de frango e faça um molho de sua preferência.

Em uma forma untada com azeite ou manteiga, coloque uma camada de massa.

Acrescente depois o recheio.

Por último o restante da massa.

Finalize com mussarela (opcional).

Asse em forno alto por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14124-torta-de-frango-farinha-low-carb.html>