# 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