

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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