TORTA SALGADA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE GI ZANCANELLE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:200 ml de frango desfiado

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes da massa no liquidificador, acrescentando o fermento por último.

Coloque metade da massa em uma forma de vidro.

Acrescente o recheio.

Cubra com o restante da massa.

Deixe assar no forno a 180°C por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14413-torta-salgada-sem-gluten-e-sem-lactose-gi-zancanelle.html