TORTA DE FRANGO (LOW CARB)

INGREDIENTES

3 ovos

1 caixa de creme de leite

1 colher (sopa) de fermento químico

300 g de peito de frango desfiado

temperos a gosto (tomate, cebola, pimentão, salsa e azeitona)

200 g de mussarela para gratinar (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos e o creme de leite.

Adicione o fermento e bata levemente.

Unte a forma e coloque 1/3 da massa.

Leve ao forno preaquecido à 180º C por aproximadamente 15 minutos.

Coloque o frango desfiado junto dos temperos por cima da massa pré-assada.

Despeje o restante da massa por cima do recheio e polvilhe a mussarela.

Leve ao forno até a massa ficar cozida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14929-torta-de-frango-low-carb.html