

TORTA DE FRANGO MASSA LEVE

INGREDIENTES

recheio:

500g peito de frango cozido desfiado sem pele
1 caldo de galinha dissolvido conforme as instruções da embalagem
1/2 cebola picada
2 alho picado
1 lata de ervilha
1 lata de milho
1 lata de seleta de legumes
1 embalagem de azeitonas em rodelas
3 tomates picados
sal e óleo a gosto

massa:

500 ml de leite
3/4 de óleo
2 ovos
1 1/2 de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
sal ágosto

MODO DE PREPARO

Recheio:

Cozinhe o peito de frango no caldo até ficar macio.
Separe 1 xícara (chá) de caldo do cozimento e reserve.
Desfie o frango, misture aos demais ingredientes, refogue no caldo reservado e deixe cozinhar até secar.
Reserve.

Massa:

Peneire a farinha, o sal e o fermento e reserve.
No liquidificador, bata o leite, o óleo e os ovos em velocidade baixa.
Acrescente aos poucos os ingredientes peneirados.
Obs: pode bater metade da receita de cada vez.

Montagem:

Despeje metade da massa em uma forma untada apenas com margarina e adicione todo o recheio sobre ela.

Cubra com o restante de massa e leve ao forno preaquecido (200° C) até dourar a massa.

Dica

Pode dar o acabamento em cima da torta com azeitonas inteiras e queijo mussarela cortada em tirinhas.

Variações

Se preferir pode trocar o recheio por ingredientes de sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15773-torta-de-frango-massa-leve.html>