

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 rodela

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 a gosto

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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