

# TORTA DE FRANGO CREMOSA

## INGREDIENTES

### Recheio

500 g de peito de frango sem pele  
1/2 pote de requeijão cremoso  
1/2 litro de caldo do frango cozinhado  
4 colheres (sopa) de óleo  
1/2 dente de alho amassado  
1 cebola picada  
3 colheres de extrato de tomate  
sal e pimenta-do-reino a gosto

### Massa

250 ml de leite  
3/4 de xícara (chá) de óleo  
2 ovos  
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo  
sal a gosto  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
queijo ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

### Recheio

Desfie o frango (dica  
Separe 1/2 litro de caldo do cozimento e reserve  
Refogue os demais ingredientes  
Quando estiver mais seco adicione o molho de tomate e misture

### Massa

Acrescente aos poucos a farinha, o sal e o fermento  
Despeje metade da massa em uma forma untada e adicione o recheio sobre ela  
Acrescente 2 colheres de sopa de requeijão por cima do recheio espalhando  
Cubra com o restante de massa e o queijo ralado  
Leve ao forno preaquecido (180° C) até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1610-torta-de-frango-cremosa.html>