

TORTA DE FRANGO CREMOSA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1/2 xícaras de óleo

2 cebolas picadas

5 dentes de alho picado

3 tomates picados

sal (a gosto)

2 filés de frango desfiado

MASSA:

Massa: 2 colheres (sopa) de óleo

2 xícaras de leite

4 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de maisena

1 colherinha de fermento

1 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a 1/2 xícara de óleo, a cebola, o alho, o pimentão, o tomate, o sal e o frango. Misture bem.

No liquidificador, adicione 2 colheres (sopa) de óleo, o leite, os ovos, a farinha de trigo, a maisena e o fermento.

Bata e despeje em uma assadeira.

Faça uma camada com frango e outra camada com requeijão, use um saco de confeitaria ou improvise com uma sacola furada na ponta servindo como bico, para ajudar a espalhar o requeijão.

Cubra com o que sobrou da massa

Leve ao forno por 180° C, por 30 minutos.

Depois, sirva como quiser.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16384-torta-de-frango-cremosa-de-liquidificador.html>