

TORTA DE FRANGO (SEM LACTOSE)

INGREDIENTES

200 g de farinha de trigo (ou mais se precisar, a massa fica grossa, não mole)

200 ml de leite (zero lactose)

1 ovo

50 g de queijo ralado

1 colher (chá) de fermento

100 ml de óleo

1 pacote de molho pronto de tomate

1 lata de milho em conserva (sem o líquido)

1 peito de frango (cozido e desfiado)

queijo ralado para decorar

orégano para decorar

tomate a gosto para decorar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o ovo, o leite, o óleo, a farinha de trigo, o queijo e o fermento.

Unte com margarina e farinha de trigo uma forma, pode ser de alumínio (25 cm).

Em uma panela reservada misture o frango, o milho e o molho de tomate.

Coloque na forma untada um parte da massa que fez no liquidificador.

Coloque o frango por cima e depois a outra camada de massa.

Decore com rodela de tomate, o queijo ralado e o orégano.

Leva ao forno preaquecido 180° C, por aproximadamente 35 minutos.

O queijo em cima vai ficar bem dourado.

Faça o teste com uma faca, furando a massa e se tiver seca quando sair, está pronta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16783-torta-de-frango-sem-lactose.html>