

TORTA SALGADA DE FARINHA AVEIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de aveia
2 xícaras de leite
2 ovos
1 colher de sopa azeite
1 colher de creme de leite integral ou desnatado

RECHEIO:

Recheio: 1 kg peito de frango
1 cebola
2 dentes de alho
salsinha ou coentro
1 xícara de leite
1 caixa de creme de leite
tempero e sal a gosto
azeitonas
dueto com ervilha e milho verde

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador primeiros os líquidos até misturar bem.

RECHEIO:

Recheio: Refogue o frango com pedaços de cebola e alho.

Acrescente os temperos e o leite.

Quando estiver secando, adicione o coentro e o creme de leite e espere secar novamente para poder colocar o resto dos ingredientes.

MONTAGEM:

Montagem: Com uma forma untada faça uma camada de massa, recheio, massa (nessa ordem) leve ao forno quente em média de 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18568-torta-salgada-de-farinha-aveia.html>