

TORTA DE FRANGO COM CREME

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de peito de frango
2 tabletes de caldo de galinha
1 lata de milho
100 g de molho de tomate
2 xícaras de trigo
1 colher (sopa) de fermento de bolo
1/2 xícara de azeite
3 xícaras de leite
sal
pimenta
salsa a gosto
300 g de requeijão
200 g de creme de leite
tempero em pó sabor legumes
2 cebolas
150 g queijo parmesão
8 fatias queijo mussarela
8 fatias de presunto
2 ovos
água

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Coloque todo o molho em uma marinex.

Em seguida, coloque as fatias de presunto, o creme de requeijão e o queijo mussarela.

Por último, leve a massa ao liquidificador.

Leve ao forno por 45 minutos na temperatura de 200º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19186-torta-de-frango-com-creme.html>