

TORTA DE LIQUIDIFICADOR DE FRANGO COM CHEDDAR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
1 ovo
1 copo americano de leite
1/2 copo americano de óleo
1 copo americano de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:
1 frango cozido desfiado
1 lata de milho
1 lata de molho de tomate
1 bisnaga de cheddar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela com só o fundinho de óleo, coloque o frango pra dar uma fritada. Acrescente temperos a gosto, coloque o milho e deixe dar uma fritada junto ao frango. Coloque o molho de tomate e 2 dedos de água, desligue o fogo e reserve.

MASSA:

Massa: Bata o ovo, o leite, o óleo, a farinha, tempero a gosto e o fermento. Unte a assadeira. Coloque metade da massa na assadeira, adicione recheio, e, por final, despeje o restante da massa por cima. Unte a assadeira e leve para assar no fogo baixo durante 30 minutos. Confira para ver se está pronto e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19225-torta-de-liquidificador-de-frango-com-cheddar.html>