

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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