

TORTA DE FRANGO NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

PRIMEIRO RECHEIO:

Primeiro recheio: 700 g de sobrecoxas de frango temperados a gosto, cozidos e desfiados

1/2 lata de ervilha

1/2 lata de milho verde

2 ovos cozidos e picados

SEGUNDO RECHEIO:

Segundo recheio: 1 copo de requeijão

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata tudo muito bem no liquidificador e reserve.

SEGUNDO RECHEIO:

Segundo recheio: Levar o requeijão no fogo em uma panela para derreter. Desligar o fogo e acrescentar o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma assadeira com óleo e polvilhe farinha de trigo.

Coloque metade da massa batida no liquidificador, espalhe o primeiro recheio e depois cobrir com o segundo recheio.

Por fim, cobrir com o restante da massa de liquidificador.

Leve ao forno até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19819-torta-de-frango-no-liquidificador.html>