

TORTA DE FRANGO CREMOSA SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

500 g de frango desfiado e temperado

250 g de farinha de arroz

3 ovos

1/2 litro de leite desnatado ou sem lactose

1 pote de creme de ricota light

1 colher (chá) de fermento químico

1 colher (sopa) de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque o leite, a farinha, os ovos, a ricota e o azeite e bata bem.

Após bater o ingredientes, adicione o fermento e misture com uma colher.

Em uma forma de vidro, adicione metade da massa e em seguida coloque o recheio.

Para finalizar, adicione o resto da massa sobre o recheio.

Se quiser, pode jogar um pouco de orégano por cima, fica bem bonita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21036-torta-de-frango-cremosa-sem-gluten.html>