

TORTA DE PÃO DE FORMA DA VIVI

INGREDIENTES

2 pacotes de pão de forma
1 kg de peito de frango
1 pacote de creme de queijo
uva passas a gosto
azeitona a gosto
1 kg de maionese
100 g de creme de leite
batata palha extra fina a gosto
1 cenoura
leite a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o peito de frango para cozinhar, após o cozimento desfie, tempere a gosto, refogue e reserve.

Prepare o creme de queijo, conforme instruções do rótulo, se ficar muito mole coloque 1 colher de maisena.

Em uma tigela grande, misture o frango com a maionese, adicione azeitona e uva passas a gosto.

Em uma forma grande, coloque uma camada com 6 fatias de pão de forma, umidifique com leite, a cenoura ralada e o patê de frango.

Coloque mais uma camada de pão de forma repetindo sucessivamente.

Com uma colher, espalhe o creme de queijo em volta e por cima de toda a torta para não ressecar.

Espelhe a batata palha na parte de cima e uva passas a gosto, depois esfrie a torta na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21782-torta-de-pao-de-forma-da-vivi.html>