

TORTA DE FRANGO COM BATATA E MAIONESE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 10 colheres de farinha de trigo
2 ovos
200 ml de leite
2 colheres de manteiga de leite sem sal
1 xícara (chá) de queijo ralado
1 colher de óleo de canola (ou o que você costuma usar)
1 colher (café) de sal
1 pitada de açúcar
1 pacote de creme de cebola
1 cebola média
1 colher de café de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 polpa de tomate QUERO 260 g
1 lata de ervilhas QUERO
2 xícaras de chá de frango desfiado
cebola e azeite de oliva extravirgem QUERO
fatias de queijo canastra

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola num fio de azeite e adicione o frango desfiado com o molho de tomate.
Misture e jogue as ervilhas escorridas.
Deixe cozinhar por uns 5 minutos, acerte o sal e pronto.

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador, mas deixe o fermento em pó por último.
Unte com manteiga e farinha de trigo uma assadeira redonda de 25 cm de diâmetro.
Despeje metade da massa na assadeira, espalhe o recheio uniformemente por toda a assadeira. Acrescente fatias

de queijo canastra e depois cubra o recheio com o restante da massa.

Leve ao forno preaquecido 180° C.

Asse em torno de 40 minutos, dependendo da potência do seu forno. Deixe esfriar e sirva.

Dica:

Para a torta ficar bem gostosa e mais grossa, faça 1 e 1/2 receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22226-torta-de-frango-com-batata-e-maionese.html>