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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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