

TORTA SALGADA MAIS QUE PERFEITA

INGREDIENTES

MASSA DO PÃO:

Massa do pão: 1 copo de leite morno

1 copo de água morna

1/2 copo de óleo

2 colheres de açúcar

1 colher (sobremesa) sal

4 tabletes de fermento biológico fresco ou 80 g

3 ovos

900 g de farinha de trigo

Recheio:

1 Kg de peito de frango bem temperado, cozido e desfiado

1 pacote pequeno de maionese

1 caixinha de creme de leite

1 pote de requeijão cremoso

1 pacote pequeno de azeitonas em rodelas

1 lata de milho verde

1/2 cebola branca

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 litro de leite

2 colheres de manteiga

Uma cebola branca

4 colheres de amido de Milho

um pedaço de queijo branco

batata palha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador, com exceção da farinha.

Despeje os ingredientes numa vasilha e misture a farinha com uma colher.

Espalhe a massa em uma assadeira grande untada com manteiga e farinha.

Asse por mais ou menos 30 minutos.

Depois de assado e desenformado, corte o pão ao meio, na horizontal.

Molhe um pouco a massa com uma mistura do caldo do peito de frango que você cozinhou e um pouco de leite.

Misture os ingredientes do recheio e passe na metade do pão.

Coloque a outra metade por cima.

RECHEIO:

Recheio: Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo até ferver e virar um molho branco.

Cubra a torta e decore com batata palha e o que mais desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22393-torta-salgada-mais-que-perfeita.html>