

TORTA DE FRANGO DA FRAN

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

2 xícaras (chá) de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de queijo ralado

1 colher (chá) bem cheia de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de alho

500 g de peito de frango desfiado

1 lata de milho

1 lata de seleta de legumes

1 colher (sopa) queijo ralado

3 colheres (sopa) de azeitona fatiada

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Tire a água do milho, da seleta, da azeitona e reserve.

Em uma panela, derreta a manteiga doure o alho e acrescente o milho, a seleta, a azeitona e mexa bem para misturar.

Em seguida, acrescente o frango e a água que você separou.

Em fogo médio, acrescente o queijo ralado misture bem e deixe fervendo.

MASSA:

Massa:Ligue seu forno para pré aquecer em temperatura média.

Unte sua forma apenas com manteiga (sempre uso uma forma retangular de 22 x 33 cm nessa receita).

Em um liquidificador, bata os ovos, depois acrescente o leite e a manteiga,bata em velocidade baixa. Desligue e

acrescente aos poucos a farinha de trigo, batendo de vez em quando para misturar.

Em velocidade média, adicione o queijo ralado, o sal, bata um pouco e depois acrescente o fermento em pó.

Deixe batendo a massa, mexa o frango para misturar bem e desligue os dois.

Faça uma camada bem fina de massa coloque o recheio (não precisa ser o recheio todo, pois as vezes sobra um pouco).

Cubra com massa espalhando bem (se ficar buracos, basta espalhar a massa com uma colher, pois no forno a massa vai crescer).

Decore, se quiser, com queijo ralado e orégano e leve ao forno em temperatura máxima, por 25 minutos ou até que a massa fique bem assada.

Sirva quente e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22515-torta-de-frango-da-fran.html>