

TORTA DE FRANGO CREMOSA DOS CHEFS RAFA E NANDA

INGREDIENTES

2 copos de leite, 300 ml

2 copos de farinha de trigo, 300 ml

1 copo de óleo de soja, 300 ml

1 colher (sopa) de fermento pó

2 ovos

1 queijo cremoso

peito de frango

2 caixinhas de creme de leite

1 lata de milho verde

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango e desfie, tempere a seu gosto, junto com o milho verde

Bata os ingredientes da massa no liquidificador (ovos, trigo, fermento, óleo, leite, 1 creme de leite e sal a gosto).

Misture bem, em um recipiente, 1 queijo cremoso e 1 creme de leite.

Para montar a torta, unte um recipiente, em seguida, coloque uma camada da massa no recipiente.

Depois coloque o frango desfiado, acrescente o queijo e o creme de leite que você misturou, e pra finalizar, coloque a segunda camada da massa.

Deixe assar por 40 minutos, observe, se necessário deixe assar até dourar um pouco a massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/23586-torta-de-frango-cremosa-dos-chefs-rafa-e-nanda.html>