

# MASSA PARA TORTA LOW CARB

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 e 1/2 xícaras de farelo de aveia  
1 ovo inteiro  
200 g de creme de leite (1 caixinha)  
temperos (alho e sal)  
1 colher (sobremesa) de fermento químico em pó

### RECHEIO:

Recheio: frango em cubos  
cebolas  
tiras de bacon  
champignon  
pimenta-do-reino  
mostarda  
creme de leite  
sal  
açafraão-da-terra  
queijo parmesão

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Frite cubos de frango, cebolas, bacon e champignon.  
Acrescente molho de tomate, um pouco de mostarda e creme de leite.  
Tempere com pimenta-do-reino, sal e açafraão-da-terra.  
Quando for rechear, rale por cima queijo parmesão ou canastra, assim, quando o queijo estiver corado, a torta está pronta.  
Coloque o recheio desejado, rale o queijo e deixe no forno por mais 20 minutos ou até dourar o queijo, com a opção de dourar ligada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24069-massa-para-torta-low-carb.html>