

# TORTA DE FRANGO ESPECIAL

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:2 copos (americano) de leite

2 copos de farinha de trigo

1 copo de óleo

2 copos de amido de milho

2 colheres (sobremesa) de fermento em pó

3 ovos

1 colher (chá) de sal

### RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango desfiado

1 lata de palmito picado

1 lata de ervilha com milho

100 ml de molho de tomate

1 tomate picado

1 cebola picada

2 dentes de alho

1 colher (chá) de sal rasa

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata bem todos os ingredientes no liquidificador até que forme uma massa homogênea, deixe o fermento por último.

### RECHEIO:

Recheio:Refogue o frango com a cebola, alho e sal.

Aguarde fritar um pouco, em seguida coloque os demais ingredientes.

### MONTAGEM:

Montagem:Unte uma assadeira média com margarina (ou óleo) e farinha de trigo.

Coloque a metade da massa na assadeira.

Acrescente o recheio, delicadamente por toda massa.

Cubra com o restante da massa, se preferir polvilhe parmesão ralado.

Leve ao forno para assar em fogo médio até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24174-torta-de-frango-especial.html>