

TORTA DE FRANGO DA EDNA

INGREDIENTES

- 3 ovo
- 2 xícaras de leite
- 1 xícara de óleo
- 12 colheres sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de sobremesa de pó Royal
- 1 colher de café de sal
- 2 peitos de frango desfiados
- 1 tomate picado
- 1/2 lata de molho de tomate
- 2 colheres de sopa de milho verde
- 2 colheres de sopa de cheiro verde picado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o peito de frango e desfie.

Em uma panela refogue o frango e acrescente o milho, o molho de tomate, o cheiro verde picado e o tomate.

Deixe apurar um pouco e reserve.

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, o sal, a farinha e o pó Royal.

Em uma forma untada coloque um pouco da massa, suficiente para cobrir o fundo da forma.

Sobre a massa coloque o recheio e cubra com o restante da massa.

Leve ao forno por aproximadamente 45 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25301-torta-de-frango-da-edna.html>