

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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