

TORTA DE FRANGO DA SILVIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 copos cheios (do tipo americano) de leite

2 copos cheios (do tipo americano) de óleo

5 colheres (das de sopa) de amido de milho

12 colheres (das de sopa) de farinha de trigo

5 ovos

sal e orégano a gosto

1 e 1/2 colheres (das de chá) de fermento

RECHEIO:

Recheio:frango desfiado (aproximadamente 1 e 1/2 kg)

2 sachês de molho de tomate

1 lata de milho verde

2 cebolas cortadas em pedaços bem pequenos

2 dentes de alho amassados

3 colheres de (das de sopa) de óleo

cheiro verde, orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Refogue a cebola e o alho no óleo.

Acrecente o frango desfiado, o molho de tomate, o milho verde e os demais temperos, deixe ferver até encorpar.

MASSA:

Massa:Preaqueça o forno a 220° C enquanto prepara a massa.

Bata os ingredientes (todos exceto o fermento) no liquidificador por 3 minutos (atenção muito líquido pode transbordar).

Acrecente o fermento e bata por mais 1 minuto.

Unte uma forma grande e alta, despeje o molho de frango e complete com o restante da massa.

Leve ao forno preaquecido e asse por aproximadamente 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/25898-torta-de-frango-da-silvia.html>