

TORTA SALGADA DE FRANGO COM PALMITO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo sem fermento (branca ou integral)

2 xícara de leite

1 xícara de óleo ou azeite

4 ovos inteiros

4 colheres (sopa) de queijo ralado

1 tablete de caldo de frango

2 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de peito de frango cozido e desfiado

1 caldo de frango ou sal a gosto

1/2 cebola picadinha

2 dentes de alho amassados

3 colheres de margarina ou azeite

150 g de requeijão cremoso (pode ser light)

150 g de queijo mussarela (opcional)

azeitonas (opcional)

coentro (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes líquidos no liquidificador e bata por 1 minuto.

Depois, coloque todos os ingredientes sólidos e bata por mais 2 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola e o alho na margarina.

Depois, coloque o caldo de frango.

Acrescente o frango e os demais ingredientes e desligue o fogo.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26753-torta-salgada-de-frango-com-palmito.html>