

TORTA DE FRANGO CREMOSA DE LIQUIDIFICADOR DO WILL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de trigo

2 xícaras de leite

1 xícara de óleo

2 ovos

1 colher (sopa) de pó royal

1 colher (sobremesa) de sal

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango desfiado

1 lata de creme de leite (nestlé)

1 molho de tomate pronto heinz

1 colher de requeijão

1 cebola pequena

1 caldo knorr de galinha

1 pitada de sal

100 g mussarela

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Doure a cebola, coloque o frango desfiado e tempere com sal e o caldo knorr.

Depois de dourar o frango, coloque o molho de tomate e refogue até ferver.

Coloque o creme de leite e espere até começar ferver.

Bom apetite!