

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27051-torta-de-frango-cremosa-de-liquidificador-do-will.html>