TORTA DE FRANGO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 copos de leite

1 copo de óleo

10 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico

4 ovos

50 g de queijo ralado

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango cozido e desfiado

1 lata de creme de leite

200 g de presunto picado

extrato de tomate

cebola e azeitonas a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.

A consistência da mesma é bem líquida.

RECHEIO:

Recheio:Refogue todos os ingredientes e deixe esfriar bem.

Coloque metade da massa em forma untada e polvilhada.

Em seguida recheie e cubra com a massa restante.

Asse em forno preaquecido a 180ºC, até dourar.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30356-torta-de-frango-com-creme-de-leite.html