TORTA DE FRANGO DE LIQUIDIFICADOR CREMOSA

INGREDIENTES

Massa

2 ovos

2 copos (americano) de leite

1 copo (americano) de óleo

2 copos (americano) de trigo com fermento

1/2 caixinha de creme de leite

1/2 lata de milho sem a água

50 g de mussarela

50 g de parmesão

1 colher (sopa) rasa de sal

Recheio

1 kg de peito de frango

1/2 caixinha de creme de leite

1 copo de requeijão cremoso dividido em duas partes (3 colheres para a massa e o restante para cobrir a torta)

1/2 lata de milho

cheiro-verde a gosto

azeitona a gosto

palmito picado a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Massa

Bater todos os ingredientes da massa no liquidificador

Recheio

Cozinhar o peito de frango com temperos a gosto

Após desfiar, acrescentar ao frango o restante dos ingredientes (1/2 caixinha de creme de leite, 1/2 lata de milho, azeitonas picadas, cheiro verde, 2 colheres cheias de requeijão cremoso)

Montagem

Unte uma assadeira com azeite

Coloque a metade da massa

Coloque o recheio de frango

Salpique colheradas do restante do requeijão cremoso

Cubra com o restante da massa

Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus por cerca de 45 minutos até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/311-torta-de-frango-de-liquidificador-cremosa.html