

# TORTA DE FRANGO COM MAIONESE FÁCIL

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 copos de leite integral (600 ml)  
3 e 1/2 xícaras de farinha trigo sem fermento  
1/2 copo de óleo (100 ml)  
4 ovos médios  
2 colheres de sopa rasas de pó royal  
4 colheres de sopa bem cheias de margarina  
6 colheres de sopa bem cheias de maionese  
1 colher de sopa bem cheia de queijo parmesão ralado

### RECHEIO:

Recheio: 1 e 1/2 peito de frango  
1/2 pacote de milho verde  
1 pacote pequeno de azeitonas  
1 cebola média  
8 dentes de alho médios  
1 pimenta de cheiro verde  
1 caldo knorr de galinha  
1/2 colher de sopa de sal  
1 colher de sopa rasa de corante vermelho (colorau)  
1/2 colher de tempero misto em pó ( cominho, pimenta calabresa, tempero baiano)  
2 colheres de sopa de óleo de soja  
500 ml de água

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque o alho, a cebola e o óleo e deixe fritar.  
Acrescente o caldo knorr, o corante, o tempero e o sal e mexa.  
Em seguida, acrescente o frango já limpo cortado em pedaços e refogue.  
Adicione a água e aguarde cozinhar.

Após cozido desfie e volte para panela onde estava o caldo (não muito caldo, por isso pouca água).

#### MASSA:

Massa: Em um liquidificador coloque os ovos, o leite, a manteiga, a maionese e o queijo e bata por uns cinco minutos.

Em seguida coloque metade da farinha de trigo e metade do pó royal e bata bastante.

Com o liquidificador ligado, vá colocando o restante da farinha de trigo e do pó royal pelo buraco da tampa.

Bata bem, até perceber que a massa está bem homogênea.

#### MONTAGEM:

Montagem: Coloque metade da massa em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo.

Coloque agora o frango bem espalhado, de forma a cobrir toda a massa (coloque com as mãos, é melhor para espalhar).

Por cima do frango espalhe o milho e as azeitonas.

Por fim coloque o restante da massa por cima em forma de zig-zag pra não embolar o recheio, até cobrir o recheio praticamente todo.

Preaqueça o forno a 180°C por dez minutos.

Coloque a torta para assar em 220° a 250°C.

Não abra o forno antes de 20 minutos para não solar.

O tempo varia de acordo com o forno, no meu levou uma hora.

O ponto de tirar do forno é quando você enfia um garfo no meio da torta e os dentes saem limpos.

A maionese faz com que a massa fique leve e um pouco cremosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31679-torta-de-frango-com-maionese-facil.html>