TORTA DE FRANGO FÁCIL DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

Massa

500 ml de leite

240 ml de óleo de soja

4 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

4 ovos inteiros

2 colheres (sopa) de fermento

Recheio

2 peitos de frango sem osso cozido

3 dentes de alho grande picado

1/2 cebola picada

300g de requeijão

1/2 pimentão picado

1/2 calabresa picada e frita

1/2 colher (chá) de caldo de galinha em pó

1/2 colher (chá) de tempero baiano

1/4 colher (chá) cominho em pó

1/4 colher (chá) de coentro em pó

MODO DE PREPARO

Recheio

Após cozinhar o frango, caso fique excesso de caldo, retire e reserve;

Caso fique seco, colocar um pouco do caldo que foi reservado (não colocar muito, não deve ficar excesso do caldo no fundo da panela)

Massa

Montagem da torta

Coloque metade da massa na forma, colocar todo recheio e colocar o restante da massa

Asse a 200ºC em forno pré

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3343-torta-de-frango-facil-de-liquidificador.html