

TORTA DA MAY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo 200 ml farinha de trigo

1 copo 200 ml óleo

1 copo 200 ml leite

1 pitada de sal

1 pitada de pó royal

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango

1 lata de milho

1 lata de ervilha

tomate a gosto

azeitona a gosto

molho de tomate

presunto a gosto

mussarela a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque o peito de frango com cebola a vontade, alho e deixe cozinhar até chegar ao óleo.

Assim que estiver cozido retire do fogo e deixe esfriar, assim que esfriar desfie o frango na própria panela e depois volte ao fogo, com o tomate picadinho, quanto mais tomate melhor, ervilha, azeitona, milho e depois o molho de tomate.

Coloque um pouco de água somente pra molhar e reserve.

MASSA:

Massa: Pegue todos os ingredientes, menos o pó royal e coloque no liquidificador.

Bata até criar uma mistura homogênea.

Assim que batido pegue o pó royal e dissolva em um copo com leite (bem pouco).

Coloque na mistura e mexa, sem bater, até integrar à massa.

PREPARO:

Preparo: Pegue o recheio e coloque numa marinex.

Coloque presunto e depois mussarela.

Coloque a massa cobrindo tudo.

Leve ao forno à temperatura de 180°C por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35294-torta-da-may.html>