

# TORTA DE FRANGO SABOROSA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
2 xícaras (chá) de leite  
3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de óleo  
100 g de queijo ralado  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
2 ovos  
1 caixa de creme de leite

### RECHEIO:

Recheio:  
1 peito de frango temperado, cozido e desfiado  
1 caixa de creme de leite  
1 lata de milho  
1 lata de ervilha

## MODO DE PREPARO

Tempere, cozinhe e desfie o peito de frango. Reserve.

Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa com exceção da farinha de trigo. Depois de batido vá acrescentando a farinha aos poucos. Por se tratar de uma massa um pouco pesada, verifique se o liquidificador suportará. Caso contrário, misture a farinha ao restante dos ingredientes batidos manualmente.

Despeje a massa em uma forma retangular untada e enfarinhada.

Misture o peito de frango desfiado com o milho, a ervilha e o creme de leite. Depois de misturados, distribua por cima da massa e leve ao forno em temperatura média (aproximadamente 200º C) por cerca de 40 minutos ou até que a massa esteja dourada.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/36018-torta-de-frango-saborosa.html>