

TORTA DE FRANGO SABOROSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de leite
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícaras (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 ingrediente 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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