

TORTA DE FRANGO DO TIO LU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícara de leite

1 xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

4 ovos inteiros

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pitadinha de sal

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango desfiados

1/2 cebola picadinha

1 dente de alho picadinho

1 tablete de caldo de frango

2 colheres de sopa de molho de tomate

2 colheres de óleo

cheiro verde a gosto

6 fatias de queijo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater todos os ingredientes no liquidificador.

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola e o alho no óleo quente, coloque o frango, o molho de tomate, o caldo de frango, o cheiro verde e misture bem.

MONTAGEM:

Montagem: Unte a forma com margarina e farinha de trigo, depois coloque uma camada da massa, o recheio, o queijo e por cima outra camada de massa.

Coloque no forno por 20 minutos ou até dourar a 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37654-torta-de-frango-do-tio-lu.html>