

TORTA DE FRANGO CREMOSA DA ELDA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango temperado, cozido e desfiado

2 tomate sem casca e picado

salsa picada a gosto

100 g de catupiry (se não tiver pode ser requeijão)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: No liquidificador bata o leite, a farinha, o óleo, o queijo, o fermento, os ovos e o creme de leite.

RECHEIO:

Recheio: Na mesma panela em que temperou o frango, misture a salsa, o catupiry e o tomate.

Em uma forma untada com margarina, coloque metade da massa, o recheio e cubra com o restante da massa. Asse no forno preaquecido a 200°C durante 40 minutos, ou até que a superfície fique dourada e crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38213-torta-de-frango-cremosa-da-elda.html>