

# TORTA PRÁTICA DE FRANGO

## INGREDIENTES

1 xícara (chá) de óleo

2 xícara (chá) de leite

4 ovos

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento

11 colheres (sopa) de farinha

1 peito de frango refogado e temperado ao seu gosto

## MODO DE PREPARO

Bata todos os líquidos no liquidificador.

Em uma vasilha coloque a farinha e o fermento.

Vá adicionando a mistura líquida aos poucos até formar um creme.

Coloque metade na assadeira já untada, coloque o recheio de frango e despeje o restante por cima.

Leve ao forno por 45 minutos em temperatura média.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38906-torta-pratica-de-frango.html>