

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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