

TORTA DE LIQUIDIFICADOR ESPECIAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 copos de farinha de trigo

4 copos de leite

2 copo de óleo

2 colher de fermento em pó

2 caldo knor

2 ovo

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango

2 latas de creme de leite

1 lata de extrato de tomate pomarola

1 pimentão

1 tomate grande

1 cebola

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão o peito de frango, o pimentão, a cebola e o tomate já cortados em pedaços. Coloque o sal e o extrato de tomate pomarola e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos.

Retire da panela.

Em seguida desfie o frango e o molho restante do cozido que sobrar, coloque no liquidificador e bata junto com o creme de leite, em seguida misture com o frango desfiado.

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata bem.

Despeje em um refratário untado metade da massa.

Coloque o recheio e cubra com o restante da massa.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39989-torta-de-liquidificador-especial.html>