

TORTA CREMOSA DE FRANGO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 xícara de chá de óleo

3 ovos

2 xícara de chá de leite

sal a gosto

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

RECHEIO:

Recheio:1 xícara de chá de bacon em cubos

2 colheres de sopa de margarina

1 cebola picada

2 dentes de alho amassados

1 tomate picado

2 xícaras de chá de frango cozido e desfiado

1 lata de milho verde escorrido

1 lata de ervilha escorrida

sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto

1 xícara de chá de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela em fogo médio, frite o bacon na própria gordura até dourar. Junte a margarina, cebola, alho e refogue por 3 minutos. Tempere com sal, pimenta e salsa a gosto. Deixe esfriar e misture o requeijão.

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo. Espalhe a metade em uma forma untada e enfarinhada. Junte o recheio e cubra com a massa restante. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/40008-torta-cremosa-de-frango-com-queijo.html>