

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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