TORTA DE CREME DE FRANGO NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 peito de frango médio

250 g de farinha de trigo com fermento

2 colheres de (sopa) de óleo

sal a gosto

3 ovos

manteiga ou margarina

2 copos de leite

1 caxinha de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com o tempero de sua preferência.

Depois de cozido, desfie todo o frango e passe no liquidificador com o creme de leite, esse será o recheio de sua torta.

Para preparar a massa bata no liquidificador o leite, os ovos, o trigo(aos poucos), sal a gosto e o óleo.

Passe manteiga ou margarina em uma forma e coloque a metade da massa.

Coloque o recheio e cubra com o restante da massa.

Leve ao forno preaquecido a 180ºC por 20 a 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41215-torta-de-creme-de-frango-no-liquidificador.html