

TORTA MARAVILHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 xícara (chá) de gordura vegetal hidrogenada

1/2 xícara (chá) de margarina

1 ovo inteiro

1 clara

1/2 xícara (chá) de leite gelado

1 colher de sobremesa de sal

1 colher de sopa de fermento em pó

farinha de trigo até dar o ponto

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido com alho, cebola e um caldo de galinha.

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

1 vidro de palmito

1 sachê de molho de tomate

salsa a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe um peito de frango com alho, cebola e um caldo de galinha.

Quando estiver pronto desfie e coloque em uma panela.

Leve ao fogo e acrescente uma lata de milho verde, uma lata de ervilha, um vidro de palmito picado, uma xícara de molho de tomate, salsa picada a gosto.

Em um copo cheio do caldo em que cozinhou o peito de frango dissolva duas colheres de sopa de farinha de trigo.

Coloque na panela com os outros ingredientes, adicione sal a gosto e azeitonas picadas.

Mexa tudo e quando estiver bem homogêneo desligue e deixe esfriar.

MASSA:

Massa: Misturar todos os ingredientes, menos a farinha.

Depois de bem misturado adicione a farinha aos poucos até formar uma massa macia e que solte das mãos.

Amasse bem e deixe na geladeira por trinta minutos.

Abrir a massa com um rolo, e forrar o fundo e as laterais de uma forma redonda tamanho médio, não precisa de untar.

Furar a massa com um garfo e colocar o recheio frio.

Esticar o restante da massa e cobrir a torta.

Pincele com gema e leve ao forno preaquecido a 180°C até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41353-torta-maravilha.html>