

TORTA RÁPIDA E SABOROSA DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara de óleo

1/2 xícara de leite

12 colheres de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado

Cebola e cheiro verde a gosto

1 copo de requeijão cremoso

orégano e queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador o óleo, o leite e os ovos, adicione a farinha de trigo.

Por último o fermento em pó, se ao bater você notar que a massa está muito pesada adicione um pouco mais de leite, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o peito de frango com seus temperos de preferência, espere esfriar e desfie, em seguida refogue o frango com a cebola e por último adicione o cheiro-verde.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma untada e enfarinhada coloque metade da massa, o recheio e o requeijão cremoso e por fim o restante da massa, decore com orégano e queijo ralado ou requeijão cremoso e cheiro-verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41506-torta-rapida-e-saborosa-de-frango.html>