

TORTA DE FRANGO COM FARINHA INTEGRAL

INGREDIENTES

2 ovos

1 copo de iogurte desnatado

1 copo de leite (medida do de iogurte) desnatado

1/2 copo (medida do de iogurte) de óleo (coloquei o de coco)

1 copo de farinha de trigo branca

1 copo de farinha de trigo integral

1 colher de sopa cheia de queijo ralado

1 colher de café de sal light

1 colher de sopa de fermento em pó

Recheio

Frango cozido, desfiado e temperado a seu gosto.

MODO DE PREPARO

Bata os ovos o sal e o óleo por 3 minutos. Em seguida, coloque os demais ingredientes, exceto o fermento, e bata até formar uma mistura homogênea. Coloque o fermento e bata somente até ele se incorporar a massa.

Em uma forma retangular pequena, untada e enfarinhada, coloque 2/3 da massa. Coloque o recheio, distribuindo-o por toda a massa, e cubra com o 1/3 restante.

Pré-aqueça o forno por 10 minutos. Depois coloque a forma e deixe assar, na temperatura alta, os primeiros 10 minutos. Abaixei para 180°C e deixe até ficar dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41760-torta-de-frango-com-farinha-integral.html>