TORTA SIMPLES DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 xícara de farinha de trigo cheia

1 colher de fermento biológico

1 colher de azeite

meia colher de açafrão

1 tablete de caldo de galinha

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1/2 kg de peito de frango desfiado

1 lata de milho em conserva

5 rodelas de tomate finas

molho de tomate pronto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Deixe descansar unte a forma com margarina e farinha de trigo.

Cozinhe bem o frango com tempero leve de sua preferência.

Despeje uma pequena parte da massa sobre a forma untada.

Em seguida coloque o frango ja cozido sem o caldo e o milho.

Por cima acrescente o restante da massa até cobrir, em seguida coloque sobre a massa as rodelas de tomate em cima de cada rodela.

Coloque uma colher de molho de tomate pronto e leve ao forno por 25 ou 30 minutos.

Deixe esfriar e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42418-torta-simples-de-frango.html