

TORTA DA MINHA MÃE ROSELI

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:Reserve a aguá que foi cozido o peito de frango, é com ela que se faz o recheio e a massa

1 peito de frango desfiado

1 lata de milho

1 lata de ervilha

1 lata de extrato de tomate pequena

Cheiro-verde a gosto

MASSA:

Massa:1 kg de trigo

2 ovos

2 colheres de manteiga

8 colheres de óleo

1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Coloque na panela um pouco da água em que foi cozido o peito de frango, depois o frango desfiado e o resto dos ingredientes, deixe ferver e desligue (reserve).

MASSA:

Massa:Coloque os ingredientes (o trigo não precisa ser tudo), colocando aos poucos a água do frango e mexendo até ficar uma massa lisa (se for necessário acrescente o trigo).

O ponto é não grudar nas mãos.

Unte a forma com óleo e trigo.

Coloque metade da massa em baixo, em cima o recheio e cubra com a outra parte da massa e pincele uma gema em cima.

Leve ao forno quente por uns 30 minutos, até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/43367-torta-da-minha-mae-roseli.html>