

TORTA DA NANÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 1/2 copo de leite
4 ovos
3/4 copo de óleo
3 copos de farinha de trigo
1 colher rasa de sal
1 colher cheia de fermento

RECHEIO:

Recheio: 1 pacote de molho de tomate pronto
1 peito de frango desfiado
5 colheres de catchup
3 colheres de mostarda
1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela tempere o frango a gosto e adicione o molho de tomate, o catchup e a mostarda, reserve o molho.

Em um liquidificador bata o leite, os ovos, o óleo, coloque aos poucos a farinha de trigo e continue a bater.

No próprio copo do liquidificador adicione o sal e o fermento e misture levemente com uma colher.

Coloque metade da massa em uma assadeira untada e polvilhada, sobre a massa distribua o molho do frango e polvilhe por cima do frango o queijo ralado.

Cubra do frango com o restante da massa, polvilhe mais um pouco de queijo ralado para gratinar.

Asse em fogo baixo a médio, em forno pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43428-torta-da-nana.html>