

TORTA DE FRANGO DA DANI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 g de farinha de trigo
150 g de maizena
1 colher sopa de fermento em pó
1 pitada de sal opcional
2 gemas
1 caixa de creme de leite
3 colheres de sopa de margarina

RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de peito de frango cozido e desfiado
1 lata de milho
1 lata de ervilha
molho de tomate a gosto
200 g de catupiry
1 colher de sopa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture os 4 primeiros ingredientes, acrescente o restante e continue misturando até desgrudar das mãos. Deixe descansar na geladeira por 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Refogar o frango a gosto, acrescentar o molho de tomate, colocar 1 xícara de água e deixar ferver. Acrescentar a colher de farinha de trigo, mexendo bem, por último colocar o catupiry. Deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Abrir a massa em uma forma de fundo removível, colocar o recheio (frio), fechar com o restante da massa.

Pincelar com 1 gema.

Levar ao forno preaquecido em 240°C, por aproximadamente 25 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43833-torta-de-frango-da-dani.html>