

# 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>