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 240ºC, por aproximadamente 25 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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