TORTA DE FRANGO DA CAMILLE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

100 g de gordura vegetal

3 colheres de óleo

1/2 xícara de leite

1 ovo

1 colher de sopa de royal

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango cozido e desfiado

1 cebola picada

3 tomates picados

1 lata de milho verde com água

1/2 copo de leite

1 gema

1 lata de creme de leite sem soro

4 colheres de maisena para engrossar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Amasse todos os ingredientes, arrume no fundo e nas laterais da travessa e coloque assar.

RECHEIO:

Recheio:Doure a cebola, acrescente o tomate e o peito de frando desfiado. Refogue. Coloque o milho verde com água. Refogue.

Misture o leite com a gema e acrescente ao frango refogado.

Engrosse com a maisena. Coloque o creme de leite sem soro.

OPCIONAL:

Opcional:Colocar 2 claras em neve com queijo ralado em cima da torta.

Coloque para assar no forno por 25 minutos aproximadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44004-torta-de-frango-da-camille.html