

TORTA DE FRANGO – FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 copos de leite
2 ovos
2 copos de farinha de trigo
1 copo de óleo de soja
100 g de queijo ralado
1 colher de fermento químico em pó
1 caixinha de creme de leite

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango desfiado
1 cebola pequena picada
1 colher de margarina
1 latinha de ervilha
1/2 de milho verde
quanto baste de extrato de tomate
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Refogue a cebola na margarina e jogue o frango desfiado dentro e acrescente temperos a seu gosto, tomate picados, pimentão, coentro, em seguida acrescente o milho verde e as azeitonas picadas e sem caroço, mecha bem e acrescente o extrato de tomate formando um recheio cremoso e saboroso. Acrescente sal ou sazón.

Numa forma untada, acrescente metade da massa e jogue cuidadosamente com uma colher o recheio por cima da massa de forma bem distribuída, e depois jogue por cima do recheio o restante da massa.

Leve ao forno e deixe lá até dourar. Quando dourar abra o forno e enfie um garfo pra ver se tá cozido por dentro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44246-torta-de-frango-facil-2.html>