

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 ta cozido por dentro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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