

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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