TORTA DE LIQUIDIFICAR DE FRANGO COM PRESUNTO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1/2 xícara de óleo

1 1/2 xícara de leite

1 1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento em pó

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango médio

100 gramas de presunto em cubos

1 lata de seleta

Azeito a gosto

Palmito a gosto

Requeijão

1/2 cebola

óleo

Observação: tempere da maneira que você mais gosta.

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Coloque o peito de frango em uma panela de pressão.

Deixe cozinhar, depois retire o frango da panela e processe em um processador.

Caso não tenha desfie nas mãos, em uma panela coloque o óleo e a cebola e refogue até murchar, acrescente todos os outros ingredientes e tempere a gosto, reserve.

MASSA:

Massa:Bata bem no liquidificador os ovos com o óleo.

Adicione o leite e,aos poucos,a farinha de trigo,misturada com o amido de milho e o fermento.

Tempere com sal e bata somente até todos os ingredientes ficarem bem incorporados.

Em uma forma de 24x33 cm untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo, despeje parte da massa e coloque o recheio já frio.

Em seguida junte o restante da massa, espalhe bem a massa sobre o recheio.

Leve o para o forno preaquecido em 180°C, asse a torta por mais o menos 40 minutos ou até que ela esteja dourada.

Sirva cortada em quadrados ou inteira como você vê na foto, na foto fiz em uma forma redonda mais pode fazer a mesma receita da retangular.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45278-torta-de-liquidificar-de-frango-com-presunto.html