# TORTA DE FRANGO DA VOVÓ VALDINA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de leite integral

4 colheres (sopa) de queijo ralado

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de óleo

4 ovos

### RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango cozido e desfiado

1 lata de creme de leite

1 pimentão picado

1 cebola média picada

1 dente de alho amassado

azeitonas picadas

cheiro verde picado

1 lata de milho verde

Somente utilize o recheio depois de frio

## MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes da massa no liquidificador, coloque a massa numa assadeira untada e enfarinhada.

Misture todos os ingredientes do recheio.

Despeje o recheio uniformemente, dando leves batidas com um garfo.

Leve ao forno a 180ºC para assar por 20 a 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45354-torta-de-frango-da-vovo-valdina.html