TORTA DE FRANGO FÁCIL

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo sem fermento

2 xícaras de leite integral

1 xícara de óleo

3 ovos peneirados

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

Medida do molho do frango do recheio

Um pouco de manteiga e farinha de trigo para untar a forma

Recheio:500g de peito de frango cozido temperado e desfiado (reserve o molho)

1 sachê ou lata de ervilha e milho

1/2 metade de um maço de coentro picado

1 tomate média picado

RECHEIO

500g de peito de frango cozido temperado e desfiado (reserve o molho)

1 sachê ou lata de ervilha e milho

1/2 metade de um maço de coentro picado

1 tomate média picado

MODO DE PREPARO

Ligue o forno para pré

Em uma tijela adicione os ovos, o óleo, a farinha, leite e molho de frango e mexa até ficar homogêneo

Por último, adicione o fermento e mexa mais um pouco

Em uma vasilha, coloque o frango desfiado, ervilha e milho, coentro e o tomate e misture

Unte a forma passando uma fina camada de margarina ou manteiga e depois polvilhe com um pouco de farinha de trigo e bata nas bordas da forma para cair o excesso de farinha de trigo

Despeje na forma metade da massa e coloque o frango de forma que cubra toda a massa e termine de despejar o resto da massa por cima cobrindo todo o frango

Leve a forma ao forno para assar por 40 minutos a 200°C

Espere esfriar um pouco, desenforme e sirva

A torta pode ser feita com qualquer outro recheio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4561-torta-de-frango-facil.html