

TORTA CREMOSA DE FRANGO DA LILI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 copos de leite
1 e 1/2 copo de farinha de trigo
1/2 copo de amido de milho
1/2 copo de óleo de soja
100 g de queijo ralado
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 ovos
1 caixinha de creme de leite

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango desossado
2 dentes de alho picados
1 cebola picada
1 tomate
sal a gosto
1 copo de requeijão
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata tudo no liquidificador.
Coloque metade da massa em uma forma média untada e polvilhada.

RECHEIO:

Recheio: Tempere o peito de frango com sal e refogue-o no alho, cebola e tomate.
Desfie-o arrume em cima da primeira camada de massa.
Derreta o requeijão em fogo brando e misture a creme de leite.
Arrume em cima do frango desfiado.
Depois sobreponha o restante da massa.

Leve ao forno até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46354-torta-cremosa-de-frango-da-lili.html>