

# TORTA HIPERPROTÉICA DE FRANGO COM MILHO

## INGREDIENTES

6 ovos  
4 xícaras de farinha de trigo  
2 colheres de fermento químico  
2 xícaras de leite  
1/2 xícara de água (pode ser a do frango)  
4 colheres de azeite  
6 colheres de queijo ralado  
1 kg de peito de frango sem osso e sem pele  
4 latas de milho

## MODO DE PREPARO

Tempere cozinhe o frango.

Pique ou use as mãos para transformá-lo em pequenos pedaços.

Coloque no liquidificador 1/4 do frango, 2 latas de milho, e o restante dos ingredientes (reserve o resto do frango e do milho).

Tempere a massa.

Coloque a massa na forma untada e farinhada.

Decore com o resto do frango e 2 latas de milho.

Coloque no forno na temperatura de 250°C.

Espere cerca de 50 minutos (verificando a partir de 35 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46918-torta-hiperproteica-de-frango-com-milho.html>