

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 e 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 farinhaada.

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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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