

CUPCAKE TORTA DE FRANGO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de peito de frango (sem osso)

1 caldo Knorr galinha

2 sações de frango com shoyu

sal a gosto

1 lata de pomarola

1 lata milho

1 lata ervilha

azeitonas

1 lata de creme de leite

alho a gosto

1 colher de óleo ou azeite

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara de óleo

1 xícara de leite

2 xícaras de farinha de trigo

queijo ralado a gosto

sal a gosto

1 colher de fermento em pó

MONTAGEM:

Montagem: formas de empada ou cupcake

forminhas de papel pra cupcake

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o peito de frango na panela de pressão com o Knorr de galinha e 1 pacotinho do sação, desfie e

reserve.

Na mesma panela do cozimento (jogue a água fora) coloque o óleo e doure um pouco de alho

Acrescente o frango e refogue um pouco.

Misture a pimarola e mexa bem.

Tempere com o sazón e o sal.

Acrescente o milho, a ervilha e as azeitona e misture bem.

Retire do fogo e acrescente o creme de leite, mexa bem.

Reserve.

MASSA:

Massa: Coloque os ingredientes no liquidificador (menos o fermento) e bata bem.

Misture o fermento e bata um pouquinho.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque as forminhas de papel dentro da forma de cupcake ou de empadas.

Coloque um 1 colher de sopa da massa na forminha de papel.

Coloque um punhado de recheio de mais ou menos 1 dedo de espessura.

Cubra o recheio com 1 ou 2 colheres de massa.

Não faz mal se passar da metade da forminha de papel porque a torta não cresce muito.

Leve ao forno médio (180 a 200°C) preaquecido.

Faça o teste do palito (colocar o palito e se sair limpo está bom).

Pincele com 1 gema e deixa um pouquinho para dourar.

Retire o forno, retire as forminhas de papel (tortinhas) das formas de cupcake ou empada e deixe descansar/esfriar um pouco (coloque uma grelha da churrasqueira em cima de uma forma, coloque os cupcakes e deixe que esfrie um pouco para não suarem e soltarem as forminhas de papel).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47283-cupcake-torta-de-frango.html>