

TORTA DE FRANGO COM REQUEIJÃO DA ALINE

INGREDIENTES

24 colheres de farinha de trigo
4 xícaras de leite
2 xícaras de óleo
2 colheres de fermento em pó
4 ovos
2 pacotinhos de sazón
2 xícaras de cebola picada
2 colheres de salsinha picada
1 pacote de queijo ralado
para o recheio
2 peitos de frango cozido e desfiado
3 tomates picadinhos em cubos
1 cebola picada
2 envelopes do "tempeiro do amor"
sal e pimenta a gosto
1 molho de tomate pronto de sachê
1 copo de leite de 200 ml
1 colher de amido de milho
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
2 copos de requeijão
2 dentes de alho picados

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, bata até formar um creme.

Para o recheio refogue o alho e a cebola, junte o frango o tomate e os demais temperos, coloque um copo de água e deixe cozinhar um pouco, quando estiver quase pronto o molho, misture o copo de leite com o amido e coloque no molho isso ajudará a engrossar, depois coloque uma colher do requeijão e deixe cozinhar um 5 minutos, desligue o fogo.

Você irá notar um molho super cremoso delicioso.

Unte uma forma grande com óleo e despeje a massa o recheio espalhe o requeijão por cima e leve para assar por

40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48800-torta-de-frango-com-requeijao-da-aline.html>