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 tamperos, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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