

# 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>