

# ESCAFLE DE FRANGO

## INGREDIENTES

- 1 peitos de frango
- 2 latas de milho em conserva
- 2 potes (copo) de requeijão
- 1 lata de creme de leite
- batata palha

## MODO DE PREPARO

Refogue o frando, se quiser no azeite, cebola picada, tomate, pimentão e temperos.

Bata no liquidificador uma lata de milho com uma lata de creme de leite.

Depois de bater, acrescente a batida no frango já refogado.

Em seguida, junte a outra lata de milho, mexa por alguns minutos, desligue o fogo.

Forre um pirex com 1 lata de requeijão, adicione sobre o frango, finalize com outra camada de requeijão.

Leve ao forno por 10 minutos.

Após assado cobra o pirex com a batata palha e bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49637-escafler-de-frango.html>