

TORTA DE FRANGO CREMOSO SIMPLES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: quinhentos gramas de trigo
cem gramas de gordura vegetal
cem gramas de margarina
dois ovos
uma colher de sopa fermento em po
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado
1 cebola grande
pimentão verde
salsa, cebolinha e coentro a gosto
100 ml de creme de leite
Sal, pimenta-do-reino e pimenta branca a gosto
1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela mistura os ingredientes até formar uma massa lisa.
Divida a massa em três e use duas partes para forrar o fundo de forma com 24 centímetros de diâmetro.

RECHEIO:

Recheio: Frite a cebola para dar uma dourada, junte o pimentão e o frango, tempere com pimenta-do-reino branca e preta e sal.
No fim junte a salsa a cebolinha e o coentro e o creme de leite.
Despeje o recheio na massa e com o resto da massa cubra e pincele com uma gema.
Leve em forno alto por 40 minutos até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50178-torta-de-frango-cremoso-simples.html>