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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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