

# 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>