

TORTA DE FRANGO DE MASSA FOLHADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

3 colheres de sopa de margarina

50 ml de leite

1 colher de sobremesa de fermento royal

1 colher de chá de sal

2 ovos inteiros

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango

Sal a gosto

1 cebola cortada em cubinhos

2 dentes de alho amassados

1 tomate sem sementes cortado

salsa a gosto

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e amasse bem.

Por último coloque o pó royal e o leite.

Abra a massa com o rolo, até que a massa fique lisa, depois estique a massa em uma forma de vidro e fure o fundo e as laterais da massa com um garfo.

depois coloque o recheio e cubra com o restante da massa e fure a parte de cima com um garfo da mesma forma que fez com a parte de baixo.

Pincele uma gema e leve ao forno preaquecido por cerca de 30 minutos ou até dourar.

RECHEIO:

Recheio: Frite a cebola e o alho e coloque o peito de frango, deixe fritar até dourar e coloque o resto dos ingredientes, cubra com água e deixe cozinhar até ficar macio.

Espere esfriar e desfie.

Volte o frango já desfiado para a panela e deixe secar a água.

Recheie a torta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50968-torta-de-frango-de-massa-folhada.html>