

TORTA GOSTOSA DE FRANGO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de peito de frango

1 lata de milho verde

2 colheres de azeitona

1 maço de cheiro verde

1 caixa de creme de leite

1 colher de cebola picada

1 tablete de caldo de galinha

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo

300g de batata inglesa cozida

1/2 copo de óleo de soja

50 g de queijo

1 pitada de sal

3 ovos

1 colher de fermento químico

1 copo de leite líquido

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a batata inglesa cozida, o óleo de soja, o queijo, o sal, os ovos, o fermento e o copo de leite.

Coloque a farinha de trigo em uma tigela e adicione a mistura batida no liquidificador e misture bem até obter uma massa cremosa. Para o recheio, misture o peito de frango cozido, o milho verde, o cheiro verde picado, a azeitona, a cebola picada, o tablete de caldo de galinha e o creme de leite.

Unte uma fôrma retangular média com margarina, despeje a massa e o recheio e leve ao forno por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50996-torta-gostosa-de-frango.html>