

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>