TORTA DE FRANGO JUJU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 copos de leite

1 copo de óleo

2 ovos

1 caixa de creme de leite

100 g de queijo ralado

2 copos de farinha de trigo

1 colher (sopa) fermento

RECHEIO 1:

Recheio 1:1 peito de frango cozido, desfiado e temperado com cheiro verde a gosto

1 vidro pequeno de palmito picado

3 tomates sem pele e sem sementes bem picados

RECHEIO 2:

Recheio 2:1 copo de requeijão misturado com 1 caixa de creme de leite

RECHEIO 3:

Recheio 3:150 g de queijo prato fatiado

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador e, por último, adicione o fermento.

Unte a forma com manteiga e farinha de trigo.

Organize por camadas: massa, recheio 1, recheio 2, recheio 3, massa.

Leve ao forno preaquecido a 180ºC por 50 minutos, aproximadamente, ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51228-torta-de-frango-juju.html