

# 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 180°C por 50 minutos, aproximadamente, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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