TORTA DE FRANGO DA CLEIDE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos

2 xícaras de chá de leite

1 xícara de chá de óleo

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango cozido desfiado e temperado a gosto

Milho verde

Azeitonas

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador todos os ingredientes da massa, até obter uma mistura homogênea.

Em uma forma ou assadeira untada e povilhada, coloque a metade da massa, cubra com o recheio. Coloque restante da massa por cima.

Leve ao forno preaquecido em temperatura moderada por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51809-torta-de-frango-da-cleide.html