

TORTA MINEIRA DE FRANGO DA ALICE

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de farinha de trigo

3 ovos

1 colher (chá) de sal

1/2 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de queijo de minas (meia cura) ralado

1 colher (chá) de fermento em pó

2 xícaras (chá) de peito de frango desfiado

1 copo de requeijão cremoso (200 g)

1 tomate fatiado

Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite, a farinha, os ovos, o sal e o óleo. Adicione o queijo, o fermento e bata rapidamente.

Despeje essa massa em uma forma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada.

Espalhe o frango, o requeijão, o tomate e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar.

Retire, espere esfriar, desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54061-torta-mineira-de-frango-da-alice.html>