

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>