

TORTA DE FRANGO COM PRESUNTO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo e meio de leite

1 copo e meio de massa de trigo

1/2 copo de óleo

2 copos de requeijão

1 colher sopa de fermento

3 ovos

2 tablete de caldo de galinha

1 colher sopa de margarina

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango desfiado

1 lata de creme de leite sem soro

1 lata de ervilha

1 lata de milho

1 copo de azeitona

200 g de presunto

200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater todos os ingredientes no liquidificador.

RECHEIO:

Recheio: Misturar o peito de frango, o creme de leite, a ervilha, o milho e a azeitona em uma panela até levantar fervura.

Na hora de montar a torta untar a forma com margarina e trigo e primeiro a metade da massa, depois recheio, rasgue o presunto e a mussarela e coloque em cima do recheio, depois o restante da massa.

Coloque 40 minutos no forno aquecido a 180°C.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54325-torta-de-frango-com-presunto.html>