

TORTA RECHEADADA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango

1 caldo de galinha

Cheiro Verde

Salsa

2 tomates

MASSA:

Massa: 2 copos de farinha de trigo

1 1/2 xícaras de leite

1/2 xícara de óleo

3 ovos

1 colher de sopa de fermento

Sal a gosto

Queijo ralado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, cozinhe o peito de frango com o caldo de galinha, após desfie e misture a salsa, cheiro verde e os tomates.

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador, se ficar muito grossa, adicione mais um pouco de leite.

Unte um tabuleiro com óleo, distribua metade da massa, o recheio no meio e complete com o restante da massa e salpique o queijo ralado para que a torta fique bem douradinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55181-torta-recheada.html>