

TORTA DE FRANGO COM PALMITO E REQUEIJAO CREMOSO

INGREDIENTES

- 9 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 pitada de fermento em pó
- 1 colher de sopa de queijo ralado
- 1 copo americano de óleo
- 1 copo americano de leite
- 1 copo de requeijao cremoso
- 1 kg de peito de frango desfiado
- 1 lata de palmito
- 1 lata de milho verde
- Tomate
- 2 ovos
- Cebola
- Sal a gosto
- 1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Bata em um liquidificador o trigo, o óleo, o leite, os ovos e o sal.

Unte a forma com manteiga e farinha de trigo.

Logo depois acrescente a massa e o recheio (o requeijão, o frango já cozido com o tomate, o milho, a cebola e o palmito).

Em seguida acrescente outra camada de massa (a torta deve ficar parecida com uma empada).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55319-torta-de-frango-com-palmito-e-requeijao-cremoso.html>