

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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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