

TORTINHA DE FRANGO SUPERPRÁTICA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de chá de leite
1 xícara de chá de óleo
1 ovo
1 colher de sopa de fermento em pó químico
2 xícaras de chá de farinha de trigo
sal a gosto
colorau ou sazón verde

RECHEIO:

Recheio: 200 g de peito de frango cozido e desfiado
1/2 lata de ervilha
1/2 lata de milho verde
1/2 cebola bem picada
1 tomate grande e firme sem sementes bem picado
1/2 xícara de chá de mussarela ralado grosso
cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata tudo no liquidificador até ficar homogêneo e despeje numa tigela grande.

RECHEIO:

Recheio: Misture tudo e junte à massa.

Mexa tudo delicadamente e despeje em forminhas individuais untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56021-tortinha-de-frango-superpratica.html>