

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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