TORTINHA DE FRANGO SUPERPRÁTICA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de cha de leite

1 xícara de cha de óleo

1 ovo

1 colher de sopa de fermento em pó quimico

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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