

TORTA DE FRANGO ZERO LACTOSE

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite zero lactose
- 3 ovos
- 3/4 de xícara de azeite
- 1/2 xícara de creme de leite zero lactose
- sal a gosto
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 peito de frango cozido e temperado a gosto
- 1 xícara de molho de tomate
- 1 lata de milho cozido

MODO DE PREPARO

No liquidificador, misture o leite, os ovos, o azeite, o creme de leite e o sal

Bata até formar uma mistura homogênea

Despeje essa mistura em uma tigela e adicione a farinha de trigo

Misture com o auxílio de um fouet

Acrescente o fermento e volte a mexer

Em uma tigela, misture o frango cozido e temperado a gosto, o molho de tomate e o milho

Separe uma travessa untada com azeite e enfarinhada

Despeje metade da massa, acrescente o recheio e cubra com o restante da massa

Leve ao forno preaquecido (180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10174-torta-de-frango-zero-lactose.html>