

# TORTA DE FRANGO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

## INGREDIENTES

4 ovos  
3 batatas médias  
1 colher de azeite  
3 colheres de farinha de mandioca  
3 colheres de farinha de milho  
1 colher de fermento em pó  
1/2 cebola  
2 dentes de alho  
colorau a gosto  
1 peito de frango  
1 lata de seleta  
1/2 xícara de azeitonas picadas  
sal a gosto  
1 pedacinho de bacon (opcional)

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango por 40 minutos com a cebola, sal, alho e bacon (se desejar, acrescente 1 folha de louro)  
Desfie o frango e acrescente o colorau  
Cozinhe as batatas; amasse  
Na batedeira bata as claras em neve  
Acrescente as gemas uma a uma  
Desligue e à mão, acrescente delicadamente a farinha, o fermento, o azeite e o purê de batatas  
Coloque uma camada da massa  
Acrescente meia lata de seleta, um pouco da azeitona e todo o frango  
Adicione o restante da massa, restante da seleta e restante da azeitona  
Coloque por cima o bacon que foi cozido, picadinho  
Leve ao forno por 40 minutos a 200

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10224-torta-de-frango-sem-gluten-e-sem-lactose.html>