

TORTA DE MATZA SALGADA

INGREDIENTES

6 claras em neve
6 gemas
6 colheres de farinha de matza
1 1/2 xícara (chá) de caldo de frango kosher
tempero a gosto
Recheio:frango kosher desfiado a gosto
1 cebola
pimentão vermelho a gosto
pimentão verde a gosto
pimentão amarelo a gosto

RECHEIO

frango kosher desfiado a gosto
1 cebola
pimentão vermelho a gosto
pimentão verde a gosto
pimentão amarelo a gosto

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve
A parte, junte as gemas, o caldo do frango, a farinha de matza e os tempero a gosto; misture bem
Incorpore gentilmente as claras em neve
Por fim, misture o recheio à massa
Coloque em uma forma untada e enfarinhada com farinha de matza
Coloque para assar a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10701-torta-de-matza-salgada.html>