

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>