

# TORTA DE FRANGO FÁCIL DE LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

### Massa

500 ml de leite

240 ml de óleo de soja

4 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

4 ovos inteiros

2 colheres (sopa) de fermento

### Recheio

2 peitos de frango sem osso cozido

3 dentes de alho grande picado

1/2 cebola picada

300g de requeijão

1/2 pimentão picado

1/2 calabresa picada e frita

1/2 colher (chá) de caldo de galinha em pó

1/2 colher (chá) de tempero baiano

1/4 colher (chá) cominho em pó

1/4 colher (chá) de coentro em pó

## MODO DE PREPARO

### Recheio

Após cozinhar o frango, caso fique excesso de caldo, retire e reserve;

Caso fique seco, colocar um pouco do caldo que foi reservado (não colocar muito, não deve ficar excesso do caldo no fundo da panela)

### Massa

#### Montagem da torta

Coloque metade da massa na forma, colocar todo recheio e colocar o restante da massa

Asse a 200°C em forno pré

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3343-torta-de-frango-facil-de-liquidificador.html>