

# TORTA DE FRANGO CREMOSA DA DONDOCA TEREZINHA

## INGREDIENTES

3 ovos  
1 e 1/2 xícara de óleo  
3 xícaras de leite frio  
3 xícaras de farinha de trigo  
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó  
1 pitada de sal (pouco)  
1 colher (café) de glutamato de sódio (realçador de sabor)  
1 colher de orégano  
1/2 pimenta dedo-de-moça a gosto (opcional)  
salsinha ou cebolinha  
palmito (opcional)  
Recheio da torta  
2 cremes de leite  
2 tomates sem semente  
2 peitos de Frango  
1 cebola grande  
azeitona preta a gosto  
1 tablete de caldo de galinha  
5 dentes grandes de alho

## MODO DE PREPARO

Modo de preparar a massa

Unte a forma com manteiga e farinha

Cozinhe na panela

Coloque o peito de frango na panela de pressão, cubra com água passando mais ou menos 4 dedos de água, cobrindo o peito de frango

Reserve a água para acabar de preparar o recheio

Na outra panela

Coloque sal e mais o glutamato

Coloque salsinha com fogo apagado meche e tampa panela

2 Creme de Leite põe no refogado do recheio para ficar cremoso e úmido depois de pronto

## Montagem

Põe o refogado sem liquido se houver, espalhando devagar com os dedos para não misturar na massa, pois a massa está meio líquida, ela não é seca

A outra parte da massa da receita vai derramando devagar fazendo a tampa da torta não deixando misturar com o recheio

Porção para uma receita Fazer 2 receitas para uma forma grande

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/374-torta-de-frango-cremosa-da-dondoca-terezinha.html>