

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 liquida, 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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