

Torta de Frango



Tempo de preparo:
50 min

Rendimento:
6 porções

Tipo:
Tortas

Nível:
Fácil

Ingredientes

2 xícaras (chá) de Farinha de Arroz Solito Monsolí

3 ovos

1 xícara (chá) de óleo

1 e 1/2 xícaras (chá) de leite

2 colheres (sopa) bem cheias de queijo ralado

1 colher (café) de sal

1 colher (sopa) fermento em pó

450g de frango desfiado e temperado a gosto

Modo de preparo

1. No liquidificador, coloque os ovos, o óleo, o leite, o queijo ralado, o sal e a farinha de trigo.
2. Coloque sempre os ingredientes líquidos primeiro.
3. Bata tudo por aproximadamente 2 minutos.
4. Torta de Frango de Liquidificador
5. Acrescente o fermento em pó e bata por 15 segundos, para misturar o fermento à massa.

6. Em seguida despeje metade dessa massa numa forma untada e enfarinhada.
7. Torta de Frango de Liquidificador
8. Em seguida adicione o recheio por cima dessa massa.
9. Cubra o recheio com o restante da massa.
10. Leve para assar em forno preaquecido, 180º, por aproximadamente 35 minutos ou até ficar douradinha.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br