

Laura m. Bonatto



Torta de frango de liquidificador

Ingredientes para massa:

- 1 xicara de farinha de trigo;
- 1 xicara de leite;
- 1/2 xicara de óleo vegetal;
- 2 ovos inteiros (clara e gema);
- 2 colheres de queijo ralado;
- 1/2 tablete de caldo knoor (frango);
- 1 colher de sopa fermento em pó;

Preparo da massa:

- bater todos os ingredientes no liquidificador;

Ingredientes para o recheio da torta de frango:

- 1 cebola picada;
- 1 dente de alho moído;
- salsa picada;
- cebolinha verde picada;
- 2 peito de carne de frango desfiado;

-1 tomate picado;

Montagem da torta de frango:

2 ovos cozidos picado;

-milho, ervilha e azeitonas;

-em uma forma ou refratário untar com margarina ou

-50g de farinha de rosca;

óleo vegetal;

-sal a gosto;

-colocar a metade da massa no fundo e bordas;

(misturar todos os ingredientes em uma vasilha ou

-colocar o recheio de forma bem distribuída
refratário.)

uniformemente;

-colocar o restante da massa por cima até cobrir todo
o recheio, pincelar com gema de ovo para deixar a cor
dourada após assar no forno;

-decorar com rodela de tomate e orégano;

-levar ao forno á 180* por 30/35minutos.

**Agora é só saborear essa deliciosa
torta de frango feita com muito carinho.**



Essa receita dedico a minha mãe Janete Bonatto e a professora Viviane .C da escola Santa maria Goretti (Caxias do sul)

Laura m. Bonatto