

Torta de frango com creme de leite



Ingredientes

Massa:

2 copos de leite
1 copo de óleo
10 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento químico
4 ovos
50g de queijo ralado
Sal

Recheio:

1 peito de frango cozido e desfiado
1 lata de creme de leite
200g de presunto picado
Extrato de tomate
Cebola
Azeitonas

Modo de preparo:

Massa:

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.
A consistência da mesma é bem líquida.

Recheio:

Refogue todos os ingredientes. Deixe esfriar bem. Coloque metade da massa em forma untada e polvilhada. Em seguida recheie e cubra com a massa restante.
Asse em forno preaquecido até dourar. Sirva em seguida.

Rendimento: 10 porções