

TORTA DE FRANGO ZERO LACTOSE

INGREDIENTES

1 xícara de leite zero lactose
3 ovos
3/4 de xícara de azeite
1/2 xícara de creme de leite zero lactose
sal a gosto
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 peito de frango cozido e temperado a gosto
1 xícara de molho de tomate
1 lata de milho cozido

MODO DE PREPARO

No liquidificador, misture o leite, os ovos, o azeite, o creme de leite e o sal
Bata até formar uma mistura homogênea
Despeje essa mistura em uma tigela e adicione a farinha de trigo
Misture com o auxílio de um fouet
Acrescente o fermento e volte a mexer
Em uma tigela, misture o frango cozido e temperado a gosto, o molho de tomate e o milho
Separe uma travessa untada com azeite e enfarinhada
Despeje metade da massa, acrescente o recheio e cubra com o restante da massa
Leve ao forno preaquecido (180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10174-torta-de-frango-zero-lactose.html>