

TORTA DE FRANGO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

4 ovos
3 batatas médias
1 colher de azeite
3 colheres de farinha de mandioca
3 colheres de farinha de milho
1 colher de fermento em pó
1/2 cebola
2 dentes de alho
colorau a gosto
1 peito de frango
1 lata de seleta
1/2 xícara de azeitonas picadas
sal a gosto
1 pedacinho de bacon (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango por 40 minutos com a cebola, sal, alho e bacon (se desejar, acrescente 1 folha de louro)
Desfie o frango e acrescente o colorau
Cozinhe as batatas; amasse
Na batedeira bata as claras em neve
Acrescente as gemas uma a uma
Desligue e à mão, acrescente delicadamente a farinha, o fermento, o azeite e o purê de batatas
Coloque uma camada da massa
Acrescente meia lata de seleta, um pouco da azeitona e todo o frango
Adicione o restante da massa, restante da seleta e restante da azeitona
Coloque por cima o bacon que foi cozido, picadinho
Leve ao forno por 40 minutos a 200

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10224-torta-de-frango-sem-gluten-e-sem-lactose.html>