



# RECEITAS DA FIA

## Torta de Frango Cremosa Low Carb

[www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-frango-cremosa-low-carb](http://www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-frango-cremosa-low-carb)

Aprenda a fazer essa receita deliciosa e que pode comer sem culpa, uma ótima opção para quem faz dieta low carb.

Torta de Frango Cremosa Low Carb

 40 min

 6 porções

### Ingredientes

- 6 [ovos](#)
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- 1 colher (sopa) de [requeijão](#)
- 100 g mussarela ralada
- 500 g de [peito de frango](#) desfiado
- 1 cebola
- 1 tomate
- 1 1/2 colher (café) de fermento em pó

### Modo de Preparo

1. No liquidificador, bata os ovos, a mussarela, o creme de leite e o requeijão. Bata tudo por 5 minutos.
2. Coloque o fermento e bata por mais 1 minuto.
3. Refogue o peito de frango, desfie e faça um molho de sua preferência.
4. Em uma forma untada com azeite ou manteiga, coloque uma camada de massa, depois o recheio e por último o restante da massa.
5. Assar em forno alto por 30 minutos.
6. Bom Apetite!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)