

## Torta de frango de liquidificador

[www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-frango-de-liquidificador-2](http://www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-frango-de-liquidificador-2)

Já experimentou essa maravilhosa receita de torta de frango de liquidificador? A massa fica bem fofinha e deliciosa. Confira a receita!

Torta de frango de liquidificador

 40 min

 8 porções

### Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1 colher (café) de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) fermento em pó
- 500g de frango desfiado
- Requeijão cremoso a gosto para cobrir

### Modo de Preparo

1. No liquidificador bata, os ovos, o óleo, o leite, o queijo ralado, o sal e a farinha de trigo.
2. Bata ate misturar bem.
3. Acrescente o fermento e misture na massa sem bater.
4. Em seguida despeje metade dessa massa numa forma untada e enfarinhada.
5. Adicione o recheio feito com o frango desfiado (faça o recheio como de costume) por cima dessa massa.
6. Adicione o requeijão cremoso.
7. Cubra o recheio com o restante da massa.
8. Leve para assar em forno preaquecido, 180°, por aproximadamente 35 minutos ou até ficar dourada.

Confira mais receitas de massas [clikando aqui](#).