Torta de frango fit de liquidificador

Ingredients

4 ovos

2 colheres de sopa de azeite

1 potinho de iogurte natural (170 gramas)

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 xícara de chá de farinha de aveia

1 colher de sopa de fermento químico em pó (fermento para bolos)

Frango desfiado e temperado a gosto para o recheio

150 gramas de creme de ricota de sua preferência

Parmesão ralado para decorar

Preparo

Reuna todos os ingredientes dessa deliciosa torta de frango fit de liquidificador;

Em um liquidificador, adicione os ovos, o azeite, o iogurte, o sal, a pimenta e a farinha de aveia. Bata por cerca de 3 minutos e acrescente o fermento. Use o modo pulsar nessa parte, apenas para misturar;

Transfira metade da massa para uma assadeira untada e enfarinhada. Espalhe bem;

Cubra com uma camada de frango, espalhe com uma colher e distribua o creme de ricota por cima;

Despeje o restante da massa por cima e salpique parmesão ralado para decorar;

Leve ao forno preaquecido a 180ºC por cerca de 30 a 40 minutos ou até ficar dourado por cima;

Agora é só servir essa torta irresistível para a família. Bom apetite!