Torta fácil com massa de aveia

Ingredients

1 xícara de chá de farinha de aveia

1 colher de sopa de manteiga

1 xícara de chá de frango cozido desfiado

1 xícara de chá de queijo cortado em cubos

1/2 xícara de chá de palmito em pedaços

1 ovo

1 caixa de creme de leite ou iogurte (200 gramas)

Temperos verdes a gosto

Sal a gosto

Sementes variadas a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Em um recipiente, coloque a farinha de aveia e a manteiga. Misture até formar uma massa esfarelanta. Caso precise, coloque um pouquinho de água;

Transfira para uma forma de aro removível forrando todo o fundo e um pouco das laterias. Aperte bem a massa para ela firmar e reserve;

Em outro recipiente, coloque o frango, o queijo, o palmito, o ovo, o creme de leite, os temperos e misture bem;

Distribua o recheio na massa, espalhando bem e salpique as sementes. Leve ao forno preaquecido a 200ºC por cerca de 30 minutos ou até dourar;

Agora é só servir. Bom apetite!