

TORTA DE FRANGO

que derrete na boca

Ingredients

Recheio

- 1 colher (sopa) de óleo
- 4 dentes de alho picados
- 2 cebolas médias picadas
- 2 tomates médios picados
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 2 tabletes de Caldo Galinha
- 1 vidro de palmito picado
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- Meia lata de Creme de Leite
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- 1 gema para pincelar

Massa

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 6 colheres (sopa) de manteiga
- Meia lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 gemas
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal



TORTA DE FRANGO

que derrete na boca

Modo de Preparo

Massa

Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, faça uma cova no centro, adicione a manteiga, o NESTLÉ Creme de Leite, as gemas, o fermento o em pó e o sal. Misture com as pontas dos dedos, até que a massa solte completamente das mãos. Deixe descansar por 30 minutos na geladeira. Forre o fundo e a lateral de uma forma de aro removível (26 cm de diâmetro), reservando cerca de um terço da massa para a cobertura.



TORTA DE FRANGO

que derrete na boca

Modo de Preparo

Recheio

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o alho e as cebolas. Junte os tomates e refogue por 5 minutos. Acrescente o frango desfiado, os tabletes de Caldo de galinha dissolvidos em meia xícara (chá) de água quente e refogue até secar a água. Acrescente o palmito, o Creme de Leite, a pimenta-do-reino e o cheiro verde, misture bem e coloque sobre a Massa reservada. Abra a massa reservada com auxílio de um rolo, cubra a torta, fechando bem as bordas, pincele com a gema e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até dourar. Sirva.

