

Torta Cremosa

- 🕒 Tempo: 16 porções
- 🕒 Serve: 45 minutos
- 🗨️ Dificuldade: Fácil



Ingredientes:

Massa

- 1 lata de refrigerante de guaraná
- 500 g de Gordura Vegetal Sina Cheff
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 colher rasa de sal

Recheio

- 500 g de frango cozido e desfiado
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alhos amassados
- 3 tomates picados
- 1 xícara de azeitonas picadas
- 1 vidro de palmito picado
- 2 cubos de caldo de galinha
- 1 lata de milho
- Sal, pimenta do reino, salsinha e requeijão a gosto

Modo de preparo:

Massa

Misture a Gordura Vegetal Sina Cheff em temperatura ambiente com o guaraná e o sal, coloque a farinha de trigo misturando até soltar das mãos e sovar bem.

Recheio

Frite a cebola e o alho no azeite, junte os tomates, acrescente os cubos de caldo de galinha. Coloque o frango, palmito, azeitona, sal, pimenta, salsinha e milho, coloque 1 xícara de água e deixe ferver até engrossar e deixe esfriar.

Montagem

Forre uma forma de fundo removível com a massa e acrescente o recheio, cubra a massa e pincele 1 gema. Asse em forno pré aquecido até dourar.