



UAC em casa!
Vamos fazer as receitas da UAC?

TORTA DE FRANGO



INGREDIENTES

Massa

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- ½ xícara de óleo
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 1 colher de sobremesa (rasa) de açúcar
- 1 colher de café de sal

Recheio

- 1 peito de frango
- 1 fio de azeite
- 1 colher de café de alho picado
- 1 colher de café de manjericão
- 1 colher de café de sal
- 2 tomates
- 1 cebola pequena

MODO DE PREPARO

Recheio

Refogue o peito inteiro com o azeite, alho, sal e manjericão. Cubra com água e cozinhe na panela de pressão por 30 minutos. Escorra a água, desfie e reserve.

Corte o tomate em cubinhos e pique bem a cebola e reserve.

Massa



UAC em casa!
Vamos fazer as receitas da UAC?

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Unte uma assadeira com óleo e farinha.

Coloque metade da massa na assadeira, recheie com uma camada de frango desfiado, tomate picado e cebola e cubra com o restante da massa. Leve ao forno por 45 minutos ou até dourar.