

Torta de frango

Eunice Manuel Vieira

- 1- kg. Farinha trigo.
- 1- pct. (250 gr.) de gordura de vegetal
- 250 –ml de guaraná (1 lata)
- ou 250 ml de água gelada
- 1- colher (café) de sal
- 1 – colher (sopa) de Royal



modo de fazer:

- Coloque o trigo, o sal, o Royal, misture levemente e vá colocando a gordura vegetal e esfarelando com as mãos, após acrescente o guaraná aos poucos, até formar uma massa (obs: não se deve amassar como a massa de pão). Deixe a massa descansar por 2 horas antes de montar a torta.

Prepare o recheio a parte.

Abra uma parte da massa em uma forma coloque o recheio e cubra com o restante da massa. Se quiser pode decora lá fazendo tiras com as sobras da massa, passe uma gema de ovo e leve ao forno, por aproximadamente 30 minutos (deixando dourar).

Recheio:

Molho de frango desfiado com requeijão.

Dica: você pode congelar essa massa ou deixar na geladeira por 2 dias antes de montar.

Bom apetite!