



Torta de frango e espinafre com iogurte



Rendimento
10 porções



Tempo de preparo
01:30

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	2 xícaras e meia (chá)	275 g
Manteiga sem sal (cortada em cubos)	Meia xícara (chá)	100 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
AJI-NO-MOTO®	Meia colher (chá)	2 g
Iogurte natural	Meia xícara (chá)	100 g

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Ovo	2 unidades	100 g
Leite	Meia xícara (chá)	100 ml
Iogurte natural	Meia xícara (chá)	100 g
Requeijão culinário	2 colheres (sopa)	30 g
Caldo SAZÓN® Profissional Galinha	Meia colher (sopa)	10 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Peito de frango (cozido e desfiado)	Meia unidade	200 g
Folhas de espinafre (rasgadas)	2 xícaras (chá)	100 g
Queijo muçarela (ralado)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

- 1.** Prepare a massa: em um bowl grande, coloque a farinha de trigo, a manteiga, o sal, o AJI-NO-MOTO® e o iogurte. Amasse até obter uma massa lisa e homogênea. Cubra com filme-plástico e reserve na geladeira por 30 minutos.
- 2.** Enquanto isso, prepare o recheio: em um bowl médio, junte os ovos, previamente batidos, o leite, o iogurte, o requeijão e o Caldo SAZÓN® Profissional, e misture. Acrescente o frango, o espinafre e a muçarela, e incorpore delicadamente.
- 3.** Em uma bancada limpa e enfarinhada, abra a massa com o auxílio de um rolo e forre o fundo e as laterais de uma forma redonda de fundo removível média (24 cm de diâmetro).
- 4.** Disponha o recheio sobre a massa e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até que a superfície esteja dourada.
- 5.** Retire do forno, espere amornar e sirva em seguida.