

**TORTA DE FRANGO CREMOSA (LOWCARB)** 30 minutos 5 porções**INGREDIENTES**

- 100 gramas de aveia em flocos
- 3 unidades de ovo de galinha [135 g]
- 1 colher de chá de azeite, oliva, mesa ou cozinha [5 g]
- 5 colheres de sopa rasas de queijo requeijão cremoso [75 g]
- 250 gramas de peito de frango, sem pele, cozido
- 8 gramas de fermento em pó

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Tempere o peito de frango com sal, pimenta do reino e alho. Cozinhe, depois desfie. Misture com o requeijão. Reserve.
- 2º À parte, misture a aveia com os ovos, o óleo de côco e o fermento. Espalhe metade desta massa numa assadeira. Recheie com o frango cremoso. Cubra com o restante da massa.
- 3º Leve ao forno pré-aquecido para assar à 200°C por 15 minutos, até dourar.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO [112 g]	% DDR
ENERGIA	219 kcal	245 kcal	12 %
CARBOIDRATOS	13 g	15 g	5 %
PROTEÍNA	21 g	23 g	31 %
GORDURA	9 g	10 g	18 %
GORDURAS SATURADAS	3 g	4 g	17 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	2 g	8 %
SÓDIO	384 mg	428 mg	18 %