

BOLO SALGADO CAIPIRA

INGREDIENTES

3 ovos
1 xícara de leite
1 colher (sopa) de margarina
1/2 colher (sopa) de açúcar
1 cubo de tempero ou 1 sachê
6 colheres (sopa) de azeite
1 lata de milho verde
2 xícaras de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de fubá
1 colher (sopa) de fermento em pó
1/2 tomate picadinho
1/2 pimentão vermelho picadinho
100 g de presunto em cubinhos
100 g de mussarela em cubinhos

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite, a margarina, o açúcar, o tempero, o azeite e meia lata de milho verde.

Em uma vasilha, misture a farinha de trigo, o fubá e o fermento.

Em seguida coloque a mistura do liquidificador e misture.

Junte à mistura, o tomate, o pimentão, o presunto e a mussarela.

Em uma forma untada, despeje a massa e salpique com queijo parmesão ralado e orégano.

Leve ao forno médio por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13060-bolo-salgado-caipira.html>