BOLO DE TOMATE (FÁCIL E GOSTOSO)

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de trigo

1 xícara (chá) de óleo de soja

1 xícara (chá) de leite bem quente

3 ovos grandes

3 tomates grandes bem picadinhos

1 pacotinho de azeitona sem caroço e escorrida (opcional)

1 lata de milho verde (escorrida)

1 lata de ervilhas (escorrida)

1 colher (chá) de sal e tempeiros opcionais (cebola, chimichurri, cheiro-verde...)

1 quadradinho de caldo de galinha cortado em pedacinhos pequenos

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela o trigo com o sal e misture

Depois do trigo colocamos o óleo e o leite quente em cima do óleo antes de mexer para queimar o óleo e o bolo ficar mais gostoso, ai sim pode mexer bem até formar tipo uma massa de pão;

Nessa massa vamos agora por os ovos e misturar muito bem até ficar uma massa mais mole e elástica

Por fim colocamos o tomate, azeitonas, milho, ervilha, caldo de galinha e os outros tempeiros escolhidos por você

Mistura bem e por último põe o fermento e mexe devagar e com a mão leve para a massa crescer certinho.

A massa deve ficar mais mole por causa do tomate soltar bastante líquido, não tem problema, esse é o ponto da massa

Para assar

Unte uma forma quadrada ou de furo no meio com óleo e trigo, preaqueça o forno em 180° C, e depois de pronta a massa coloque para assar de 30 a 40 minutinhos em 180° C.

Se gostou da receita deixe sua nota, Que Deus abençoe cada um que leu e praticou a receita

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13426-bolo-de-tomate-facil-e-gostoso.html