BOLO SALGADO COM FARINHA DE AVEIA

INGREDIENTES

MASSA

4 ovos

1/2 xícara de leite

1 e 1/4 de xícara de farinha de trigo

1 e 1/4 de xícara de farinha de aveia

1 colher de sal (ou a gosto)

1 colher (sopa) de fermento

RECHEIO

500 g de frango desfiado

1 cenoura média picada

coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, depois junte as gemas, ainda com a batedeira ligada acrescente o leite, o sal e as farinha aos poucos.

Desligue a batedeira e acrescente o fermento e mexa delicadamente.

Despeje a metade da massa numa forma untada com manteiga.

Misture o frango com a cenoura picada e já pré-cozida e também o coentro e coloque sobre a massa, depois despeje o restante da massa.

Leve pra assar em forno preaquecido a 180° C por 40 minutos ou até que a massa cozinhe.

Dica use um palito para verificar se a massa está cozida, se o palito sair limpo está pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13441-bolo-salgado-com-farinha-de-aveia.html