BOLO SALGADO DE TRIGO INTEGRAL E AVEIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de trigo integral

1 e 1/2 xícara de aveia

1 colher (sopa) de farinha de arroz

1 colher (sopa) de fermento

3 ovos

300 ml de leite

3 colheres (sopa) de margarina

RECHEIO:

Recheio:1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

1 caixa de creme de leite

300 g de filé de peito de frango

2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola

2 dentes de alho

1 tomate

pimentão vermelho e amarelo a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Frite a cebola e o alho, depois acrescente o tomate e os pimentões até eles murcharem.

Em seguida, adicione o frango cortado em cubos bem pequenos e abafe até cozinhar.

Se necessário, dê uma leve desfiada no frango.

Acrescente o milho, a ervilha e o creme de leite e reserve.

MASSA:

Massa:No liquidificador, bata os ovos, a margarina e o leite.

Em seguida, acrescente o trigo, a aveia e a farinha de arroz, bata bastante e acrescente o fermento.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque metade da massa em uma travessa, acrescente o recheio e despeje a outra metade da massa. Leve para assar até que, ao espetar um palito, o mesmo saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14565-bolo-salgado-de-trigo-integral-e-aveia.html