

BOLO SALGADO DE SARDINHA

INGREDIENTES

4 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
4 xícaras de leite
1 colher (sopa) de sal
2 tomates
1 cebola
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 latas de sardinha
1 colher (sopa) de pimenta de reino

MODO DE PREPARO

Ponha os ovos no liquidificador e bata por alguns segundos.

Depois, adicione o leite, o sal e a farinha de trigo aos poucos, bata e depois misture o fermento na massa.

Corte os tomates e a cebola, adicione sal e pimenta e ponha em uma vasilha e reserve.

Com um garfo, amasse as sardinhas, adicione-as à mistura de tomate e cebola.

Unte um refratário com manteiga e farinha de trigo, coloque metade dos ingredientes batidos no liquidificador.

Por cima, coloque a mistura da sardinha e, depois, o restante da massa.

Coloque no forno preaquecido por 10 minutos a 180°C e deixe assar até ficar dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16642-bolo-salgado-de-sardinha.html>