

# CACHORRO QUENTE DE FORNO DO LÚCIO CEZAR

## INGREDIENTES

4 ovos

1/2 xícara de óleo

01 xícara de leite

04 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de queijo parmesão ralado (opcional)

1 colher (café) de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 tomate grande sem sementes picadinho

10 salsichas cozidas e cortadas ao meio longitudinalmente

temperinhos verdes e azeitonas a gosto

catchup a gosto colocado por cima , salpicado em gotas.

óleo e farinha de rosca para untar e salpicar a bandeja ou o pirex.

## MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata primeiro as partes líquidas (ovos, leite e óleo).

Coloque as partes sólidas (farinha de trigo, queijo parmesão e sal) e bata bem.

Com a batedeira desligada, misture delicadamente o fermento em pó.

Unte uma bandeja ou pirex com óleo, polvilhe farinha de rosca.

coloque a massa e espalhe-a.

Por cima vá distribuindo as salsichas, azeitonas, tomate picadinhos, temperinhos verdes e o catchup.

Leve ao forno médio por aproximadamente 30 minutos ou até que sinta que está coradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17647-cachorro-quente-de-forno-do-lucio-cezar.html>