

BOLO DE CARNE COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

1 lata de milho cozido

1/2 iogurte integral

7 ovos

1 pimentão pequeno

1 cebola pequena

200 g de azeitonas

3 dentes de alho

200 g de mussarela

hortelã a gosto

salsa a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com alho, sal e hortelã.

Forre a carne moída em um refratário fazendo uma caminha.

Para fazer o creme de milho bata o iogurte junto com o milho e um ovo no liquidificador.

Jogue o creme de milho sobre a carne.

Forre creme de milho com a mussarela e estale seis ovos sobre a mussarela.

Salpique os ovos com a salsa.

Enfeite a cobertura com cebola e pimentão fatiados.

Preaqueça o forno por 15 minutos.

Leve tudo ao forno a 200° C por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18669-bolo-de-carne-com-creme-de-milho.html>