

BOLO DE MILHO VERDE SALGADO E RECHEADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 10 espigas de milho verde
3 ovos
2 copos de 200ml de leite
100 g de manteiga
sal a gosto
1 colher (chá) de fermento para bolo
amido de milho para untar a forma

RECHEIO:

Recheio: 1 linguiça calabresa
100 g de bacon

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela e coloque o bacon para fritar.

Depois adicione a calabresa e deixe fritar mais um pouco.

Quando ficar dourada, está pronta, depois retire o excesso de gordura e reserve.

Aqueça o forno a 180° C.

Unte uma forma com manteiga e amido de milho.

Em um liquidificador, coloque todos os ingredientes da massa para bater menos o fermento.

Bata bem estes ingredientes, depois acrescente a essa massa o fermento e bata rapidamente.

Despeje metade da massa feita no liquidificador na forma untada, depois coloque o recheio reservado na massa e coloque o restante da massa por cima do recheio.

Coloque para assar em forno preaquecido a 180° C até ficar dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19087-bolo-de-milho-verde-salgado-e-recheado.html>