

BOLO SALGADO DE GOMA

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de goma (fécula de mandioca)

6 ovos inteiros

1 xícara (chá) de leite

3/4 de xícara (chá) de óleo

3 colheres (sopa) de erva-doce

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Reserve em uma tigela a goma.

Coloque para ferver em uma panela o leite, óleo, erva-doce e sal, quando ferver, desligue o fogo.

Escalde a goma com essa mistura que ferveu, espalhando bem o líquido por cima de toda a goma.

Em seguida, acrescente os ovos inteiros à essa mistura e misture bem até homogeneizar toda a massa (podem ficar alguns grumos, mas não tem problema).

Unte apenas com óleo uma forma de furo central e coloque para assar em forno preaquecido (a 240º C, por 10 minutos).

Deixe assar por 1 hora e 20 minutos e espere esfriar para desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22917-bolo-salgado-de-goma.html>