

BOLO DE BATATA PRÁTICO

INGREDIENTES

1 ovo
1 xícara de farinha de trigo
1 kg de batata
1 xícara de leite
2 colheres (sopa) de manteiga
sal a gosto
1 kg de carne moída
1 gema

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e amasse como se fosse fazer um purê.

Adicione a manteiga, o leite, o sal, 1 ovo, a farinha de trigo e reserve.

Faça a carne moída com o tempero da maneira que preferir.

Unte a forma com manteiga e faça uma camada com a massa.

No meio coloque a carne moída e cubra com a outra parte da massa.

Use a gema para pincelar em cima do bolo de batata e leve ao forno por aproximadamente 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24989-bolo-de-batata-pratico.html>