

# BOLO SALGADO DE LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 ovos  
2 xícaras (chá) de leite  
1 xícara (chá) de óleo  
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado  
2 tabletes de caldo de galinha  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento químico em pó

### RECHEIO:

Recheio: 4 salsichas  
1 tomate  
orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, o queijo, os tabletes de caldo de galinha e a farinha de trigo, até obter uma massa lisa e homogênea.

Adicione por último o fermento, misture bem e reserve.

### RECHEIO:

Recheio: Pique bem as salsichas, retire as sementes do tomate e corte-os em pequenos pedaços.

Unte uma forma retangular média e despeje metade da massa.

Espalhe o recheio e cubra com o restante da massa.

Polvilhe o bolo com queijo ralado e asse em forno quente (250° C), preaquecido, por cerca de 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25447-bolo-salgado-de-liquidificador.html>