

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 xícara (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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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