

BOLO DE GOMA SALGADO

INGREDIENTES

4 xícaras de goma, polvilho ou fécula

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

3 ovos

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Num recipiente, coloque a goma, acrescente o sal, misture e reserve.

Bata os ovos no liquidificador e reserve.

Numa panela, coloque o leite, o óleo e ponha para ferver.

Despeje a mistura do leite com o óleo sob a goma e misture bem.

Acrescente os ovos batidos e misture bem.

Unte a forma com um pouco de óleo.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos.

E está pronto, é só servir com um cafezinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26460-bolo-de-goma-salgado.html>