

BOLO DE BATATA DA LULU

INGREDIENTES

6 batatas inglesas medias cozidas em água e sal e amassadas

1/2 caixa de creme de leite com soro

100 g de queijo parmesão ralado

2 gemas

1 colher (sopa) rasa de amido de milho

sal a gosto

recheio a gosto

MODO DE PREPARO

À parte, misture as gemas, o creme de leite, o queijo parmesão e o amido de milho até formar um creme. Acerte o sal.

Misture este creme à metade das batatas cozidas amassadas (podem estar mornas ou quentes) e misture bem com um batedor.

Junte esta mistura ao restante das batatas cozidas.

Forre uma travessa refratária retangular com metade da massa, puxando as bordas para cima.

Coloque o recheio da sua preferência.

Cubra com o restante da massa e polvilhe com a outra metade do queijo parmesão.

Coloque em forno a 200º C por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26717-bolo-de-batata-da-lulu.html>