BOLO SALGADO DE CENOURA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 cenouras médias

1 xícara de óleo

3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:500 g de carne moída

1 lata de seleta de legumes (cenoura, batata, ervilha)

3 colheres extrato de tomate

1/2 xícara de cebola picada

1 dente de alho amassado

3 colheres de óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, coloque o óleo e frite o alho, a cebola e o sal.

Acrescente a carne moída e deixe cozinhar.

Acrescente os legumes e o extrato de tomate e reserve.

MASSA:

Massa:Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo, o sal, o fermento em pó e reserve.

No liquidificador, bata as 3 cenouras, o óleo, os 3 ovos por, mais ou menos, 3 minutos.

Despeje a massa sobre a farinha de trigo e os demais ingredientes e misture bem.

Acrescente o recheio e misture bem.

Despeje tudo em forma untada e polvilhada e asse em forno médio, até que se possa enfiar um garfo ou palito e ele sair seco.

Receita indicada pra quem tem restrição ao leite de vaca.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28843-bolo-salgado-de-cenoura-com-carne-moida.html