

MINI BOLO SALGADO ROYAL COM ERVAS AROMÁTICAS

INGREDIENTES

3 ovos

180 g iogurte natural

1/2 xícara manteiga (utilize xícara de chá)

2 xícaras farinha de trigo

1/2 xícara açúcar

1 colher (sopa) de Fermento em pó Royal

1 colher (sopa) de orégano

1 colher (sopa) de alecrim fresco picado (se usar o seco, utilize apenas 1/2 colher)

1 colher (sopa) de salsinha desidratada

1 colher (sopa) de gergelim torrado

1 colher de chá pimenta-do-reino moída

1 colher (sopa) de sal

1 colher (sopa) de manteiga para untar a forma

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado para decorar

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 180° C. Unte uma forma de bolo inglês pequena com a manteiga e reserve. Misture todos os ingredientes numa tigela até formar uma massa homogênea e despeje na forma untada, cobrindo com o parmesão ralado. Leve para assar em forno preaquecido por 30 a 40 minutos ou até dourar.

Sirva com manteiga, cream cheese ou geleia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31736-mini-bolo-salgado-royal-com-ervas-aromaticas.html>