

BOLO SALGADO DE MILHO VERDE RECHEADO (LÚCIO CEZAR)

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango temperado ao seu gosto, refogado e desfiado (não deve conter caldo quando for rechear o bolo)

MODO DE PREPARO

Bata os grãos de milho no liquidificador com o leite, creme de leite, ovos, manteiga e sal a gosto.

Bata bem até que os grãos de milho fique totalmente triturados.

Desligue o liquidificador e coloque o fermento em pó, mexendo delicadamente para que ele se misture totalmente na massa.

Unte uma forma com manteiga e polvilhe com farinha de trigo.

Coloque a metade da massa.

Coloque o recheio e, por cima dele, coloque a muçarela picadinha.

Coloque então, o restante da massa e cubra com o queijo parmesão ralado.

Leve ao forno médio e preaquecido por aproximadamente 40 minutos ou até que fique douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31778-bolo-salgado-de-milho-verde-recheado-lucio-cezar.html>