

BOLO DE CARNE MOÍDA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
2 ovos
1 e 1/2 xícara de leite
1 xícara de aveia
1 xícara de cebola picada
1 colher de sopa de sal
1 lata de extrato de tomate
1/4 xícara de açúcar mascavo
1 colher de mostarda
páprica ou orégano
fatias de mussarela

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, menos o queijo, a páprica e a mussarela.

Coloque a metade numa forma untada.

Coloque as fatias de mussarela e a outra parte da carne por cima.

Salpique com a páprica ou o orégano.

Assar em forno médio por 45 minutos aproximadamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32149-bolo-de-carne-moída-especial.html>