

BOLO SALGADO DE ABÓBORA

INGREDIENTES

- 2 litros de água ou até cobrir a abóbora
- 2 kg de abóbora moranga
- 1 xícara de farinha de trigo
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 1/2 cebola picadinha
- 2 colheres de manteiga ou margarina
- 2 ovos (sendo as claras em neves)
- 1 maço de salsa e cebolinha picadas
- 1 colherzinha de chá de fermento em pó
- Sal a gosto (eu não coloco sal, pois o queijo e a manteiga já tem sal)

MODO DE PREPARO

Descasque e cozinhe a abóbora nos 2 litros de água.

Deixe cozinhar por mais ou menos 20 minutos, ou até que estejam bem cozidas.

Depois de cozidas, escorra a água e passe pelo espremedor ou amasse com um garfo.

Coloque o restante dos ingredientes e misture bem.

Por último coloque as claras em neve.

Unte uma forma ou refratário pequeno e despeje a massa.

Forno quente por 40 minutos ou até quando estiver dourado dos lados.

Essa receita fica meio mole ao retirar do forno, endurece depois de frio. Pode servir quente, é muito gostoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32609-bolo-salgado-de-abobora.html>