

BOLO DE PALMITO

INGREDIENTES

MASSA:

2 ovos

100g queijo parmesão ralado

1 xícara (chá) óleo

2 xícaras (chá) leite

1 colher (chá) sal

12 colheres (sopa) farinha de trigo

6 colheres (chá) fermento em pó

RECHEIO:

4 colheres (sopa) óleo

1 colher (sopa) cebola ralada

2 colheres (sopa) cheiro verde picado

meio kg tomate picado sem pele e sementes

1 vidro de palmito picado (reserve um palmito)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Rale a cebola

Pique quadradinho o cheiro verde

Pique quadradinho o tomate

Pique quadradinho o palmito (guarde um para decorar)

Faça um refogado com esses ingredientes

Reserve

MASSA:

Bata no liquidificador os ovos o queijo o óleo o leite e o sal

Despeje em um recipiente

Adicione a farinha de trigo com o fermento em pó

Misture bem

Misture o recheio com a massa

Coloque em um tabuleiro untado com margarina

Leve para assar por aproximadamente 40 minutos.

Corte em quadrados

Deixe esfriar e sirva

DICA:

O palmito que reservou enfeite o prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33467-bolo-de-palmito.html>