

BOLO SALGADO DA JÉSSICA

INGREDIENTES

1 copo e 1/2 de leite
2 ovos inteiros
1 colher de sopa de margarina
1 colher de sopa de queijo ralado
sal a gosto
13 colher de sopa de farinha de trigo
2 colher de chá fermento químico
orégano

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite, os ovos, a margarina, o queijo ralado, o sal e a farinha.

Deixe bater bem até a massa ficar bem lisinha.

Se a massa ficar muito mole colocar um pouquinho de farinha e bater novamente.

Após isso misturar o fermento apenas mexendo com a colher.

Para recheio podemos usar carne moída, frango desfiado, salsicha, milho, ervilha, azeitona.

Para essa receita fiz um molho de cachorro quente.

Untar uma forma retangular e colocar parte da massa, o molho e o restante da massa, polvilhando com orégano.

O tempo de forno são uns 40 minutos a 220°C com o forno previamente aquecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34105-bolo-salgado-da-jessica.html>