

BOLO SALGADO DE MILHO E CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa: 1 xícara (chá) de leite
- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 embalagem de creme de cebola
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA:

- Cobertura: 400 g de queijo prato ralado
- 400 g de tomate seco
- orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno na temperatura de 180°C.

Unte uma assadeira grande de mais ou menos 40x28 cm.

Bata no liquidificador o milho e o leite até triturar totalmente, junte o creme de cebola, o óleo e os ovos e bata até formar uma mistura homogênea.

Passe para uma tigela média, junte a farinha e o fermento e misture delicadamente.

Coloque a massa na assadeira, cubra com o queijo e o tomate e polvilhe com o orégano.

Leve ao forno por 40 minutos ou até que um palito saia limpo.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34522-bolo-salgado-de-milho-e-creme-de-cebola.html>