

BOLO SALGADO DA MÁRCIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite

1/2 xícara de queijo parmesão ralado

1 e 1/2 xícara de trigo

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de fermento em pó Royal

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de seleta de legumes

cheiro verde a gosto

cebola a gosto

Tomates picados

azeitonas

250 g de carne moída refogada/ frango/sardinha/atum ou salmão

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes da massa (menos o fermento).

Bata com uma colher ou no liquidificador até ficar homogênea.

Unte uma forma de 22 cm com óleo e polvilhe com farinha.

Coloque a metade da massa, coloque o recheio e cubra com a outra metade da massa ou misture tudo.

Enfeite se quiser, coloque o fermento no final e misture bem sem bater.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por 40 minutos. Sirva quente ou fria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34630-bolo-salgado-da-marcia.html>