

BOLO DE BATATA TRADICIONAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 batatas medias amassadas
1 pote de iogurte natural
100 g de queijo muçarela ralado
50 g de manteiga
2 claras em neve
2 gemas
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento
25 g de parmesão ralado
1 gema para pincelar
sal, pimenta-do-reino e noz moscada a gosto

RECHEIO:

Recheio: O que tiver em casa, use a sua imaginação.

MODO DE PREPARO

BOLO DE BATATA:

Bolo de batata: Numa batedeira bata todos os ingredientes e reserve.
Coloque metade da massa em uma assadeira de sua preferência, untada com um fio de azeite.
Coloque o recheio e o restante da massa.
Pincele por cima a gema e leve em forno preaquecido a 220°C por aproximadamente 20 minutos.
Ligue o gratinador do forno e deixe dourar por mais 10 minutos.
Sirva ainda quente com o acompanhamento de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36179-bolo-de-batata-tradicional.html>