

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 220ºC 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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