

BOLO SALGADO DE SALAME

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de leite
- 1 xícara de chá de óleo
- 4 ovos inteiros
- 3 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres de fermento royal
- 12 colher de café de sal
- 1 xícara de salame picados

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite, óleo e os ovos, bata por um minuto.

Em uma vasilha junte a farinha, fermento e o salame picado com ajuda de uma colher de pau. Acrescente o sal e misture o salame com a massa do liquidificador.

Coloque em uma forma média untada e leve ao forno por 40 minutos em fogo médio.

Depois de pronto corte em quadradinhos não muito pequenos e sirva.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39640-bolo-salgado-de-salame.html>