

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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