BOLO SALGADO DE PÃO DE FORMA DA ALINE

INGREDIENTES

PARA O PURÊ:

Para o purê:750 g de batata cozida e amassada

1 colher de chá de manteiga

100 ml de leite

Maionese

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Dentro de um refratário de sua preferência, coloque uma camada de pão de forma, passe uma camada fina de maionese, recheio de frango, pão, maionese, recheio.. assim sucessivamente até terminar todos ingredientes, aperte bem na forma para que o recheio entre em contato com o pão e o umedeça, leve para geladeira por uns 15 minutos.

Retire o purê da geladeira e misture com o restante da maionese que foi utilizada para passar no pão de forma.

Desenforme o bolo, espalhe por cima e pelas laterais todo o purê de batata, como se fosse confeitar um bolo comum, jogue batata palha por cima e nas laterais.

Pode enfeitar com catchup se preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41283-bolo-salgado-de-pao-de-forma-da-aline.html