

BOLO SALGADO DE POLVILHO DOCE (ROSCA)

INGREDIENTES

500 g de polvilho doce

500 ml de aguá ou leite

6 ovos

sal a gosto

1/2 copo de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque a água ou o leite para ferver e escaldar o polvilho com o óleo.

Deixe esfriar.

Bata as claras em neve, depois acrescente as gemas.

Misture tudo e leve ao forno a 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41766-bolo-salgado-de-polvilho-doce-rosca.html>