

BOLO DE FUBÁ SALGADO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de leite
3 ovos
meia xícara (chá) de óleo
1 embalagem de creme de cebola
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de fubá
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 tomate grande picado
2 folhas de couve picada
1 linguiça calabresa grande picada e sem pele
50 g de azeitonas picadas

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno.

Bata no liquidificador, o leite, os ovos, o óleo, o creme de cebola, a farinha , o fubá e o fermento até obter uma massa homogênea.

Frite um pouco a calabresa e reserve.

Despeje metade da massa na assadeira, depois coloque o tomate, a couve picada e a calabresa reservada. Em seguida despeje o restante da massa e leve ao forno por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Retire do forno, desinforme e se preferir, corte e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42699-bolo-de-fuba-salgado.html>