

SOPA PARAGUAIA OU BOLO SALGADO

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de milho

800 ml de leite morno

4 cebolas

500 g de queijo minas

1 colher rasa (sobremesa) de sal

3 ovos

1 colher rasa (sopa) de fermento em pó

1/2 xícara (café) de óleo

MODO DE PREPARO

Pique as cebolas e refogue no óleo até murchar, acrescente o leite e despeje na farinha de milho para umedecer.

Depois de fria, acrescente os outros ingredientes e misture bem.

Asse em forma untada até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44192-sopa-paraguaia-ou-bolo-salgado.html>