

BOLO SALGADO DE PALMITO E ATUM

INGREDIENTES

3 ovos
2 copos de leite
2 colheres (sopa) de queijo ralado
2 copos de trigo
1/2 xícara (chá) de óleo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (sopa) de sal
500 g de palmito picado
1 lata de atum
250 g de azeitona verde recheada com pimentão
Sal
Azeite
Ervas finas

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o palmito, atum e azeitona.

Acrescente um pouquinho de sal, ervas finas e azeite para temperar. Reserve.

Bata no liquidificador todos os outros ingredientes até obter uma massa homogênea.

Em uma forma retangular média untada e enfarinhada, coloque metade da massa, acrescente o recheio e cubra com o restante da massa.

Asse em forno preaquecido a 220°C por cerca de 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46823-bolo-salgado-de-palmito-e-atum.html>