

BOLO SALGADO DE ESTROGONOFE

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de leite
1/4 xícara de óleo de soja
2 ovos
1 colher de chá de sal
2 colheres de sopa de queijo ralado
2 e 1/4 xícara de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento biológico seco
100 g de carne de patinho
1 cebola pequena
1 pote de extrato de tomate
1 pote de creme de leite
1 caldo de galinha
1 colher de sopa de manteiga
100 g de queijo mussarela
sal a gosto
Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa: Bata todos os ingredientes líquidos no liquidificador.

Vá acrescentando os sólidos aos poucos.

Bata até misturar bem todos os ingredientes.

Leve ao forno até dourar a primeira camada.

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: Pique a carne e a cebola, coloque em uma panela e frite, acrescente o caldo de galinha, a manteiga e o sal, coloque o creme de leite e uma colher de chá de extrato de tomate.

Deixe ferver por 15 minutos.

MONTAGEM:

Montagem: Retire do forno a massa, e pincele com o extrato de tomate.

acrescente o molho de strogonoff, o queijo mussarela e por último o orégano.

Leve ao forno por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47517-bolo-salgado-de-estrogonofe.html>