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 colhers de sopa de queijo ralado

2 e 1/4 xícara de farinha de trigo

1 colher de chá de fermendo 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 mateiga

100 g de queijo mussarela

sal a gosto

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

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

Vá acrescendo os sólidos aos poucos.

Bata ate misturar bem todos os ingredientes.

Leve ao forno até dourar a primeira camada.

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:Picar a carne e a cebola, colocar em uma panela e fritar, acrescentar o caldo de galinha, a manteiga e o sal, colocar o creme de leite e uma colher de chá de extrato de tomate.

Deixar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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