

# SOPA PARAGUAIA (BOLO SALGADO)

## INGREDIENTES

- 300 g de milho verde natural
- 6 ovos
- 400 ml de leite
- 1 xícara de óleo
- 500 g de queijo picado em cubos
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 3 cebolas grandes picada em rodelas grossas
- 1 colher (chá) de sal

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos o leite, o milho, o óleo e o sal.

Despeje em uma bacia grande adicione o queijo a cebola e a farinha de trigo mexa bem até misturar bem a farinha.

Unte uma forma média, despeje a massa e leve para assar por 30 minutos ou até dourar a 200°C.

Fica uma delícia para ser servido como acompanhamento ou como lanche.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47976-sopa-paraguaia-bolo-salgado.html>