SOPA PARAGUAIA (BOLO SALGADO)

INGREDIENTES

300 g de milho verde natural

6 ovos

400 ml de leite

1 xícara de oleo

500 g de queijo picado em cubos

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 cebolas grandes picada em rodelas grosas

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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