MINIBOLO SALGADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de chá de leite

1 xícara de chá de azeite

4 ovos

1 colher de sopa de parmesão ralado

1 colher de sopa de fermento químico em pó

14 colheres de sopa de farinha de trigo

Sal a gosto

Recheio a gosto (frango desfiado ou carne moída)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Para assar use formas individuais.

Colocar uma pequena porção da massa no fundo das formas, acrescentar o recheio, cobrir com mais um pouco da massa, salpique um pouco de parmesão para gratinar e dourar os bolinhos.

Leve ao forno preaquecido e em temperatura média.

Quando dourarem é só fazer o teste do palito de dente, se espetar e ele voltar sequinho sua receita está pronta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48171-minibolo-salgado.html