

# 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>