

BOLO DE SARDINHA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1/2 xícara de leite

1/4 xícara de azeite de oliva

50 g de queijo ralado (queijo de coalho)

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 tempero a sua escolha (pode ser um caldo em tabletes)

COBERTURA:

Cobertura: 2 latas pequenas de sardinha sem a escama e sem espinha

1 tomate grande

1/2 xícara de azeitonas picadas

1 cebola pequena picada

2 colheres de sopa de cheiro-verde picado

óleo para untar a forma e farinha de trigo ou rosca

Mussarela para cobrir

orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

MONTE A FORMA:

Monte a forma: Primeiro a massa, depois a cobertura.

A cobertura deve afundar na massa. Coloque no forno preaquecido, por 30 minutos, em uma forma redonda funda.

A mussarela coloque só no final com o orégano e um fio de azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48557-bolo-de-sardinha-de-liquidificador.html>