

# BOLO DE BACON

## INGREDIENTES

- 3 ovos
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 sachê de tempero artificial de Picanha
- 300 g de bacon
- 6 colheres de sopa de leite
- 1 colher de chá de fermento
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 pacote de bolacha Cream Cracker

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 240°C durante 10 minutos.

Unte uma forma com óleo e farinha de trigo.

Corte todo o bacon em fatias e o frite com manteiga.

Triture a bolacha no liquidificador e misture com manteiga até formar uma "massa".

Bata os ovos, misture-o com farinha, manteiga, leite, fermento e tempero de picanha até virar uma certa "massa de bolo" salgada.

Coloque a "massa de bolo" na forma untada, cubra a forma com bacon frito e espalhe a massa feita com a bolacha por cima.

Leve ao forno por 25 minutos e veja se a primeira camada esta "dourada".

Desenforme o bolo e decore-o com fatias de tomate, azeitonas, queijo prato ralado, palmito e calabresa acebolada.

Sirva enquanto estiver morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48585-bolo-de-bacon.html>