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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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