BOLO SALGADO DE FRANGO FOFINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

1 xícara de óleo

2 xícaras de leite

sal a gosto

2 colheres de fermento em pó

14 colheres de sopa de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:200 g de peito de frango cozidd o e desfiado

2 colheres de azeite

2 dentes de alho

1 cebola media ralada

1 pimentão picadinho

cheiro verde a gosto

pimenta-do-reino e sal a gosto

1 lata de ervilha

1 lata de milho verde

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela refogue o alho e a cebola com 2 colheres de azeite junte o frango e os demais ingredientes reserve até esfriar.

MASSA:

Massa:No liquidificador bata todos os ingredientes liquidos. depois junte em uma travessa os ingredientes secos com os secos. Em forma untada coloque metade da massa coloque o recheio e cubra com o restante da massa leve ao forno preaquecido por mais ou menos 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49013-bolo-salgado-de-frango-fofinho.html