

# 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 cozido e desfiado

2 colheres de azeite

2 dentes de alho

1 cebola média 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 e reserve até esfriar.

### MASSA:

Massa: No liquidificador bata todos os ingredientes líquidos. 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 pré-aquecido 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>