

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 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 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 preaquecido por mais ou menos 40 minutos ou até dourar.