

BOLO SALGADO DE CENOURA RECHEADO COM PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

- 3 cenouras grandes cortadas em cubinhos e cozidas al dente
- 2 ovos
- 1 xícara de trigo
- 1/2 xícara de leite
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão
- 1 cubinho de caldo de carne
- 6 azeitonas fatiadas
- 1 colher de sobremesa de pó royal (colocado apenas no final)
- 1 colher de sopa de salsa picadinha
- 1 colher de sopa de cebolinha picadinha
- 1/2 cebola
- 5 fatias de presunto
- 5 fatias de queijo muçarela
- Sal a gosto
- Azeite para untar a forma ou tabuleiro

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador: cenouras, ovos, leite, cebola e o cubinho de caldo de carne.

Depois de bem batidos, coloque num recipiente e misture aos poucos o trigo o queijo parmesão, temperinhos verdes, as azeitonas, sal a gosto e o pó royal (creme de cenouras).

Unte uma forma ou pirex com azeite, coloque o creme de cenouras.

Enrole as fatias de presunto e queijo, sendo que o queijo fica dentro e o presunto por fora e mergulhe cuidadosamente no creme . Leve ao forno médio por aproximadamente 50 minutos ou até ficar cozido.

O tempo de forno irá depender do tipo de fogão. Para saber se está pronto, basta enfiar um palito, se sair seco é porque está cozido. Desenforme e decore ao seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49281-bolo-salgado-de-cenoura-recheado-com-presunto-e-queijo.html>