

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.

©2026 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>