BOLO DE SALAME E QUEIJO

INGREDIENTES

400 g de creme de leite

1 copo de requeijao cremoso 200 g

2 xícaras de chá de queijo parmesão ralado

1/2 xícara de chá de queijo parmesao ralado

1 pacote de pao de forma sem casca 500 g

200 g de salame fatiado fino, reserve alguns fatiados para decorar

MODO DE PREPARO

Bata o creme de leite e o requeijão no liquidificador, misture o queijo mussarela e o parmesão.

Em uma forma de aro removível de 22 cm de diâmetro intercale camadas de pão, de creme de queijo e de salame, pressionando com uma colher.

Termine espalhando o creme de queijos, decore com uma flor de salame e leve à geladeira por 4 horas antes de desenformar e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49524-bolo-de-salame-e-queijo.html