

BOLO MILIONÁRIO

INGREDIENTES

PARA O MOLHO:

Para o molho: 500 g de carne moída
1/2 lata de milho verde escorrida
2 dentes de alho picados
1 cebola média picada
1/2 pimentão verde picado
1 tomate picado
1 tablete de caldo de carne
1 colher (sopa) de catchup
2 colheres (sopa) de extrato de tomate
sal a gosto

PARA A MASSA:

Para a massa: 2 ovos
1/2 xícara (chá) de óleo
1 copo de leite (250ml)
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de maizena
1 colher (sobremesa) de sal
1 colher (chá) de fermento em pó
Margarina e farinha para untar

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o molho: Refogue a o alho e a cebola até começar a dourar.
Junte a carne moída e refogue até a água secar e a carne começar a fritar.
Acrescente o pimentão e, em seguida, o tomate.
Depois, acrescente o catchup, o extrato de tomate, o milho e um pouco de água.
Tempere com sal e o caldo de carne e deixe ferver por 10 minutos, ou até o molho engrossar.

PARA A MASSA:

Para a Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento em pó;

Transfira para um recipiente e misture o fermento.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma forma ou travessa com margarina e farinha de trigo.

Despeje metade da massa, espalhe o molho e depois espalhe cuidadosamente o restante da massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49950-bolo-milionario.html>