

# BOLO DE CARNE LIGHT

## INGREDIENTES

1/2 kg de acém moído

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de massa de tomate

Sal e tempero verde a gosto

Queijo Minas para rechear

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, menos o queijo.

Abra a mistura com um rolo, coloque o queijo minas por cima e enrole como se fosse um rocambole.

Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/53199-bolo-de-carne-light.html>