

BOLO DE BERINJELAS

INGREDIENTES

2 berinjelas médias

sal a gosto

50 g de azeitonas verdes

1 copo de requeijão cremoso

3 ovos

1/2 xícara de leite

2 colheres (sopa) de queijo ralado

farinha de rosca e manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em tiras finas, lave-as e coloque-as em um recipiente com aguá e uma pitada de sal por 30 minutos.

Unte a forma com a farinha de rosca e a manteiga, e acenda o forno.

Após os 30 minutos lave as berinjelas e esprema , para tirar a aguá.

Distribua as tiras de berinjelas e as azeitonas na forma.

Bata no liquidificador o requeijão, os ovos e o leite.

Espalhe sobre as berinjelas e polvilhe o queijo ralado por cima.

Asse por 30 minutos e sirva quente ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53721-bolo-de-berinjelas.html>