# BOLO DE BATATA COM SALAME

## INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de batata cozida e amassada

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1/2 xícaras (chá) de queijo parmesão ralado

3 ovos batidos

sal e pimenta-do-reino a gosto

margarina para untar

150g de salame bem picado

1 gema para pincelar

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, junte a batata, farinha, o fermento, o queijo e os ovos. Tempere com o sal e pimenta-do-reino. Misture muito bem. Amasse com a ponta dos dedos até obter uma massa homogênea. Unte a fôrma refratária com margarina e forre o fundo com metade da massa. Distribua o salame uniformemente sobre a batata.

Cubra com a metade restante da massa e pincele com a gema. Leve ao forno

moderado (180 °C) e deixe assar até dourar bem. Sirva a seguir com salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54601-bolo-de-batata-com-salame.html