

# BOLO OU TORTA DE REPOLHO

## INGREDIENTES

1 prato fundo de repolho picadinho  
4 tomates sem pele em sem sementes  
1 pimentão verde picadinho  
1 copo americano de óleo  
2 copos americano de farinha de trigo  
1 copo americano de leite  
1 xícara de café de azéite  
3 ovos  
1 colher de sopa de pó royal  
Sal e cheiro verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em um recipiente medio ou grande de plástico ou alumínio, unte uma forma quadrada e polvilhe com farinha de trigo.

Leve para assar por no minimo 40 minutos, para ver se está bem assado espete um palito de dente e retire, se o palito sair sem massa é porque já está pronto.

Se desejar acrescentar carne moída, refogue e deixe esfriar e só depois acrescente na receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55835-bolo-ou-torta-de-repolho.html>