

BOLO OU TORTA DE REPOLHO

INGREDIENTES

- 1 prato fundo de repolho picadinho
- 4 tomates sem pele e 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 azeite
- 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 médio ou grande de plástico ou alumínio, unte uma forma quadrada e polvilhe com farinha de trigo.

Leve para assar por no mínimo 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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