BOLO SALGADO DE POLVILHO

INGREDIENTES

4 ovos

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar mascavo

2/4 xícara (chá) de óleo ou azeite

1/4 xícara (chá) de água

2 xícara (chá) de polvilho azedo

1 colher (chá) de folha de tomilho fresco, orégano, chia ou qualquer outro tempero que queira

azeite ou ghee para untar a forma

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata todos os ingredientes por um minuto ou até obter uma mistura homogênea

Deixe preparado uma forma redonda de 20 cm de diâmetro, com buraco, untada

Preaqueça o forno a 220 °C por 15 minutos

Leve a mistura ao forno por 30 minutos ou até dourar ligeiramente a 180°C

Desenforme e sirva ainda quente, decorado com tomilho

Voce também pode jogar pedaços de queijo sem lactose ou pedacinhos pequenos de tomate picado na massa do bolo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6580-bolo-salgado-de-polvilho.html