

BOLO SALGADO DA ROÇA, FICA PERFEITO E É MUITO FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

3 colheres de sopa de fubá fininho

2 xícaras de chá rasas de farinha de trigo

3 ovos

1 colher de café de açúcar

1 cubo de caldo de galinha

1 colher de sopa de fermento em pó

1 xícara de chá de leite (cheia)

1 colher de sobremesa de manteiga

6 colheres de sopa de azeite

1 lata de milho verde

100 g de presunto picadinho

100 g de peito de peru defumado ou mortadela picadinho

150 g de queijo mussarela ou prato picadinho

Cheiro verde

Pimenta-do-reino

Queijo ralado para polvilhar

1/2 xícara de pimentão vermelho picadinho

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, o azeite, o açúcar, metade da lata de milho verde, o cubinho de caldo de galinha, a manteiga e o leite.

Em uma vasilha, misture a farinha de trigo, o fubá e o fermento.

Despeje a mistura do liquidificador e mexa bem.

Sobre a mistura, despeje os frios picadinhos, os pimentões, a metade da lata de milho verde, a pimenta e o cheiro verde, misturando bem.

Despeje em forma untada e enfarinhada.

Polvilhe queijo ralado e leve ao forno baixo até assar e dourar bem.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Variações: Os recheios podem ser variados, mas desde que sejam bem sequinhos. As dicas já testadas são: 1 calabresa picada miudinho refogada com cebola, queijo prato e 1 xícara de couve picadinho. Presunto de peru e 1/2 xícara de bacon fritinho, com queijo minas e parmesão.

<https://areceitadavez.com.br/receita/13747-bolo-salgado-da-roca-fica-perfeito-e-e-muito-facil-de-fazer.html>