

O BOLO SALGADO QUE MINHA AVÓ FAZIA PARA MIM! SABOR DE INFÂNCIA! FÁCIL, RÁPIDO, ÚMIDO E FOFINHO!

INGREDIENTES

3 ovos;
1 colher de chá de sal;
1 colher de chá rasa de açúcar;
½ xícara de óleo (xícara de 250 ml);
300 ml de leite integral;
2 xícaras de farinha de trigo, peneirada;
½ xícara de amido de milho (Maizena);
150 g de queijo mussarela ralado (ou recheio de sua preferência);
1 colher de sopa de fermento em pó;
Cheiro-verde a gosto (salsinha e cebolinha picadas).

MODO DE PREPARO

1. Preparo da Massa

Em um recipiente, bata os ovos com o óleo, o sal e o açúcar usando um fouet até obter uma mistura homogênea. Acrescente o leite e o amido de milho, misturando bem até que estejam completamente integrados. Adicione a farinha de trigo peneirada e mexa até formar uma massa lisa e sem grumos. Em seguida, misture o queijo ralado e o cheiro-verde à massa, garantindo que fiquem bem distribuídos. Finalize incorporando o fermento químico delicadamente, utilizando uma espátula.

2. Montagem e Forno

Unte uma assadeira de 30×20 cm com óleo e polvilhe farinha de trigo. Despeje a massa na forma e nivele com uma espátula para garantir um COzimento uniforme. Preaqueça o forno a 180°C e asse o bolo por 30 a 35 minutos, até que esteja dourado e ao espetar um palito, ele saia limpo.

Esse bolo salgado traz o sabor da infância e fica úmido e fofinho, uma verdadeira delícia!

Dicas finais

Este bolo salgado pode ser personalizado com outros ingredientes, como presunto, frango desfiado ou legumes, deixando-o ainda mais especial.

Guarde as sobras em um recipiente fechado por até 3 dias em temperatura ambiente.

Com uma textura incrível e sabor caseiro, este bolo promete encantar a todos. Faça e aproveite!

<https://areceitadavez.com.br/receita/15914-o-bolo-salgado-que-minha-avo-fazia-para-mim-sabor-de-infancia-facil-rapido-umido-e-fofinho.html>