

BOLO SALGADO MACIO PARA VOCÊ SERVIR NO LANCHE DA TARDE OU JANTAR DIFERENTE..

INGREDIENTES

Para a massa

03 ovos

02 xícaras de leite

1/2 xícara de óleo

01 colher (café) de sal

02 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de amido de milho

01 colher (sopa) de fermento químico

Para o recheio

150 gramas de presunto picado

150 gramas de muçarela picada

1 tomate pequeno picado sem semente

½ xícara de milho verde

Cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela bata os ovos, o óleo e o sal por cerca de 2 minutinhos, usando um fouet, até que a mistura fique bem espumosa.

Em seguida adicione o leite e bata novamente.

Acrescente metade da farinha de trigo, mexa bem até dissolver, adicione o restante da farinha e misture novamente até que a farinha esteja completamente incorporada à massa.

Agora vamos adicionar o amido de milho e o fermento em pó misturando rapidamente.

Finalize adicionando todos os ingredientes do recheio e misturando bem.

Passe a massa do seu bolo salgado em uma forma de furo central untada e enfarinhada. Decore com uma poção de tomate picado e cheiro verde e leve para assar.

Forno pré-aquecido á 180° por cerca de 45 minutos.

Retire do bolo do forno, desenforme com ele ainda morno e se delicie com esse bolo salgado perfeito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16109-bolo-salgado-macio-para-voce-servir-no-lanche-da-tarde-ou-jantar-diferente.html>