

# 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).

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

Modo de preparo detalhado

## MODO DE PREPARO

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 30x20 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 fofo, 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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16235-o-bolo-salgado-que-minha-avo-fazia-para-mim-sabor-de-infancia-facil-rapido-umido-e-fofinho-2.html>