

BOLO SALGADO MACIO E MOLHADINHO QUE EU FAÇO TODA SEMANA DE TÃO GOSTOSO!

INGREDIENTES

4 ovos inteiros

1 ½ caixa de creme de leite (300 g)

½ copo de requeijão cremoso (100 g)

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de orégano

1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado

150 g de queijo muçarela picado

200 g de presunto picado

½ lata de ervilha

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos, o creme de leite e o requeijão cremoso em uma tigela.

Bata bem com uma batedeira ou fuê até a mistura espumar.

Adicione o sal, o orégano e o queijo parmesão ralado, batendo até que tudo esteja bem misturado.

Acrescente o queijo muçarela, o presunto, a ervilha e as azeitonas verdes, misturando novamente.

Despedace os pães franceses e distribua-os no fundo de uma forma com furo central untada.

Despeje a mistura da tigela sobre os pães na forma.

Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 35 minutos.

Deixe amornar, desenforme e aproveite essa delícia de bolo salgado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16521-bolo-salgado-macio-e-molhadinho-que-eu-faco-toda-semana-de-tao-gostoso.html>