

É SÓ BATER NO LIQUIDIFICADOR! BOLO SALGADO SEM FARINHA DE TRIGO! ÚMIDO E FOFINHO

INGREDIENTES

ovos

1 xícara de leite

50 g de queijo mussarela ralado (ou outro de sua preferência, desde que seja fresco)

1 xícara de milho verde (sem a água da conserva)

1/2 xícara de óleo vegetal

1 colher (chá) rasa de sal

1 xícara de fubá

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cheiro-verde a gosto (salsinha e cebolinha)

MODO DE PREPARO

No copo do liquidificador, coloque os ovos, o leite, o queijo mussarela ralado e o milho verde. Bata bem até que todos os ingredientes estejam completamente misturados

Por fim, acrescente o cheiro-verde a gosto e o fermento em pó. Misture delicadamente para que o fermento e o cheiro-verde se distribuam bem na massa. Transfira a massa para uma assadeira untada com manteiga e polvilhada com fubá.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 35 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e totalmente assado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16959-e-so-bater-no-liquidificador-bolo-salgado-sem-farinha-de-trigo-umido-e-fofinho.html>