

INCRÍVEL BOLO SALGADO COM APENAS 1 BATATA NA MASSA! SIMPLES, FOFINHO E DELICIOSO

INGREDIENTES

3 ovos
1 colher (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) de sal
1 batata inglesa grande cozida
1 xícara de leite
1/2 xícara de óleo vegetal
2 ½ xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento químico (tipo Royal)
200g de presunto picado (ou peito de peru)
100g de queijo mussarela ou parmesão picado
Salsinha e cebolinha a gosto
Manteiga ou margarina para finalizar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque os ovos, o açúcar, o sal, a batata cozida, o leite e o óleo. Bata por aproximadamente 2 minutos, até obter uma mistura homogênea.

Transfira a mistura para uma tigela. Adicione a farinha de trigo aos poucos, mexendo bem após cada adição. Acrescente o fermento e misture suavemente. Misture o presunto picado e o queijo. Acrescente a salsinha e a cebolinha.

Despeje a massa em uma forma untada com óleo e nivele com uma espátula para deixar uniforme.

Asse em forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 40 minutos. Se no final do tempo o bolo estiver muito claro, aumente a temperatura para 250°C por mais 5 minutos ou utilize o dourador do forno.

Assim que retirar do forno, passe manteiga ou margarina por cima para facilitar a remoção da forma. Espere esfriar um pouco antes de desenformar. Se usar queijo parmesão, reduza a quantidade de sal na massa. Para conservar, congele as sobras e aqueça em uma frigideira com manteiga para uma textura crocante. Agora é só aproveitar esse delicioso bolo salgado!

Uma dica importante: se vocês usarem queijo parmesão, que é bem salgado, pode ser necessário reduzir a quantidade de sal na massa.

E mais uma dica: se sobrar bolo, você pode congelar e, na hora de comer, aquecer as fatias em uma frigideira com um pouquinho de manteiga ou margarina. Assim, elas ficam quentinhas e crocantes, uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17044-incrivel-bolo-salgado-com-apenas-1-batata-na-massa-simples-fofinho-e>

-delicioso.html