

BOLO SALGADO CREMOSO DA MAMÃE

INGREDIENTES

4 ovos
4 xícaras (chá) de leite
2 colheres (sopa) de margarina
1/2 xícara (chá) de amido de milho
2 xícaras (chá) de farofa de milho pronta yoki
1/2 xícara de (chá) de queijo meia cura ralado
1 pitada de noz-moscada
2 colheres de (sopa) de requeijão cremoso
1 colher de (sopa) de queijo parmesão ralado.
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, 2 xícaras do leite, o requeijão cremoso e a margarina
Junte o restante do leite, o queijo meia cura ralado, a farofa pronta, o queijo parmesão ralado o sal a gosto, a noz
Misture bem com um fue
Coloque em uma assadeira grande (40 × 28cm) untada e enfarinhada
Leve ao forno preaquecido por 45 minutos ou até que espetando um palitos ele saía limpo
Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2413-bolo-salgado-cremoso-da-mamae.html>