

Bolo Salgado

15 fatias de



Fácil de preparar

up to 40 Min.



Ingredientes:

Você vai precisar de:

- 1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 2 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo
- 1 ½ xícaras chá de Leite
- 3 unidades de Ovos
- ½ xícara chá de Óleo
- 1 colher chá de Sal
- 1 unidade Cenouras ralada
- 1 unidade cebolas picada
- 1 unidade tomates
- 1 lata de milho verde
- 100 g Queijo Parmesão
- Azeitonas Pretas ou verdes
- 1 porção cebolinha verde a gosto

1 Modo de preparo:

1- Misture os seguintes ingredientes: cenoura ralada, cebola cortada, tomate sem semente, milho verde, azeitona sem caroço, cebolinha verde e queijo cortado em cubos. Tempere a gosto e reserve. 2- Em uma vasilha coloque a farinha de trigo, o leite, os ovos, o óleo, o sal e misture bem com uma colher. Acrescente o Fermento Químico em Pó Dr. Oetker. 3- Coloque metade da massa em uma forma de cone de 22cm untada e enfarinhada, acrescente o recheio e em seguida complete com o restante da massa. Polvilhe queijo ralado a gosto. 4- Leve para assar em forno preaquecido a 200°C por 35 minutos ou até assar.

Tip from the Test Kitchen

- Use o recheio de sua preferência.