BOLO SALGADO DE FRIOS

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara de óleo

1 xícara de leite

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de (chá) de fermento em pó

1 colher pequena de sal

coentro a gosto

1 tablete de tempero pronto

300 g de frios em cubos (mussarela, presunto, mortadela, rosbife, queijo prato)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque os ovos, óleo, leite, farinha, sal, fermento, coentro e o tablete de tempero pronto; misture todos ingredientes até ficar homogêneo

Acrescente 300 g de frios em cubos na massa e misture por mais um minuto

Coloque em uma forma redonda de pudim, untada com manteiga e farinha de trigo

Leve ao forno preaquecido a 180

Assim que dourar em cima é só deixar esfriar e degustar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/11125-bolo-salgado-de-frios.html