



RECEITAS DA FIA

Bolo de Carne

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-carne

Aprenda essa receita muito fácil e deliciosa de bolo de carne e surpreenda sua família.

Bolo de Carne

 90 min

 10 porções

Ingredientes

- 1 1/2 kg de [carne moída](#)
- 1 copo de [leite](#)
- 2 xícaras de biscoito Cream Crackers (moídos e passados na peneira)
- 2 colheres de manteiga
- 4 [ovos](#)
- Molho inglês
- Mostarda
- Sal
- Pimenta do reino
- [Cebola](#) picada
- Salsinha e cebolinha à gosto

Modo de Preparo

1. Em primeiro lugar, coloque em uma tigela a carne, os biscoitos, o leite e a manteiga .
2. Em seguida, misture bem e adicione os ovos até se obter uma massa firme e ligada.
3. Tempere a gosto.
4. Com uma forma grande e bem untada com manteiga, coloque a carne embrulhada com papel alumínio cozinhe com forno médio durante 1 hora.
5. Para finalizar, retire o papel alumínio e volte ao forno até dourar.
6. Seu bolo de carne está pronto. Então, bom apetite.

[Clique aqui](#) e confira mais receitas com carne no nosso site.

www.receitasdafia.com