



RECEITAS DA FIA

Bolo salgado de calabresa

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-salgado-de-calabresa

Esse bolo salgado de calabresa é muito simples de fazer, só misturar tudo e está pronto. Então, confira a receita!

Bolo salgado de calabresa

 45min

 8 porções

Ingredientes

- 4 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- Sal a gosto
- 1/2 xícara de maisena
- 1 e 1/2 xícara de leite
- 2 e 1/2 xícara de farinha de trigo (peneirada)
- 1 colher de fermento químico
- 200g de [calabresa](#) em cubos ou outro recheio de sua preferência.
- 200g de queijo [mussarela](#) em cubos
- cheiro verde a gosto
- orégano a gosto
- tomate picado em cubos

Modo de Preparo

1. Em uma tigela , misture os ovos, óleo e sal.
2. Acrescente a farinha peneirada, a maisena, leite e misture bem.
3. Coloque a calabresa, cheiro verde, orégano, mussarela, tomates e misture ate a massa ficar homogênea .
4. Por último acrescente o fermento.
5. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada .
6. Por cima da massa coloque mais um pouco dos ingredientes do recheio, sem misturar.
7. Leve para assar por aproximadamente 30 min.

www.receitasdafia.com