

BOLO CREMOSO DE CALABRESA E QUEIJO

INGREDIENTES

Massa

3 ovos

1 caixa de creme de leite

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

50 g de queijo ralado

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio

1 calabresa triturada

100 g de presunto ralado

100 g de mussarela ralada

2 colheres de requeijão

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

Recheio

Em uma forma grande, coloque metade da massa

Coloque o recheio por cima com a ajuda de uma colher, não precisa apertar, para não afundar

Despeje o restante da massa por cima

Salpique com orégano

Assar em forno médio por aproximadamente 40 minutos

Sirva quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/544-bolo-cremoso-de-calabresa-e-queijo.html>