

# Bolo de Lingüiça Calabresa Curada



## Ingredientes

Azeitona verde

Claras

Farinha de Trigo

Fermento químico em pó

Gema

Leite Integral

Lingüiça Calabresa Curada (moída)

Margarina

Sal

## Modo de preparo

Bata no liquidificador o leite integral , as claras, a gema, a margarina e o sal. Em um bowl, despeja a mistura e acrescente a farinha e o fermento lentamente.

Por último, coloque a lingüiça calabresa curada e a azeitona picada.

Coloque a massa para assar em forma untada durante 40 minutos em forno à 180°.

## **Bolo de Lingüiça Calabresa Curada**