

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