

# Bolo salgado de cebolinho



**VOLTZ**  
MARAÍCHAGE

DOLORES 



## Ingredientes

(receita para 4 pessoas)

250 g de farinha

1 molho de cebolinho DOLORES

3 ovos

1 iogurte

60 ml de azeite virgem

60 g de queijo ralado

Levedura química (~7 g)

Sal e pimenta

Opcional: adicionar algumas folhas de endro para variar o sabor.

## Instruções

- Pré-aquecer o forno a 180°C.
- Misturar os ovos com o azeite e o iogurte numa tigela.
- Adicionar gradualmente a farinha e a levedura em pó. A massa deve ficar lisa e fluida. Tempere com sal e pimenta.
- Acrescentar o queijo ralado.
- Lavar as folhas de cebolinho, secá-las e cortá-las em pedaços. Adicioná-las e misturar bem.
- Colocar a massa numa forma oleada ou untada com manteiga.
- Levar ao forno durante 30-35 minutos a 180°C. Quando estiver cozido, retirar o bolo do forno e deixá-lo arrefecer durante 5 minutos antes de desenformar.