

# Bolo salgado com tomates secos, azeitonas e mussarela

## Ingrédients

- 4 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 dente de alho picado finamente ou 1 colher de chá de alho em pó
- 1 colher de chá de orégano seco
- 110g de azeite de oliva
- 200g de farinha
- 6g de fermento químico
- 40g de leite integral
- 50g de creme de leite fresco
- 250g de mussarela
- 75g de azeitonas taggiasche picadas
- 100g de tomates secos picados

## Préparation

1. Primeira receita desta nova categoria salgada, um bolo, claro!
2. Um bolo salgado, em versão de verão aqui, pois é recheado com tomates secos, azeitonas e mussarela. Adapte conforme as estações do ano e seus gostos, com outros queijos, outras ervas, cebolas caramelizadas, frutas secas (uma versão com avelã/óleo de avelã/abóbora/queijo de cabra para o outono, por exemplo).
3. Deixe suas vontades e seus armários falarem!
4. Bata os ovos com sal e pimenta.
5. Adicione o alho e o orégano, depois o azeite de oliva.
6. Incorpore a farinha e o fermento previamente peneirados, depois o leite e o creme.
7. Por fim, adicione a mussarela cortada em pedaços pequenos, bem como as azeitonas e os tomates secos.
8. Despeje a massa em uma forma untada ou forrada com papel manteiga.
9. Asse no forno pré-aquecido a 165°C por cerca de 1 hora (a ponta de uma faca inserida no bolo deve sair limpa).
10. Deixe amornar, desenforme o bolo em uma grelha e deixe esfriar antes de se deliciar!