

**Nome do produto:** BOLO SALGADO

**Descrição:** Pré mistura para o preparo de bolos salgados

**Receita:**

- 1kg Bolo Salgado
- 800 ml de água

**Recheio:**

- 600 g queijo mussarela
- 400 g de calabresa (frios de preferência)
- orégano a gosto

**Obs:** Pode acrescentar também nessa massa, tomate, azeitona, salsinha, entre outros recheios a gosto.

**Modo de preparo:**

- Colocar a mistura de Bolo salgado e a água em um recipiente e misturar até virar uma massa homogênea (esse processo pode ser feito manualmente mesmo, com ajuda de um batedor fue);
- Acrescentar o recheio desejado e misturar;
- Colocar nas formas untada (pode untar apenas com óleo);
- Assar, sem vapor, em forno lastro com temperatura 180 °C ou forno turbo com temperatura 150°C, por aproximadamente 50 minutos.

**Validade:** 4 meses a partir da data de fabricação.

**Legislação:** Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução nº23, de 15 de março de 2000.

**Embalagem:** fardo de 10 kg

**Código de barra:** 7898915120721

**Armazenamento:** Conservar em local fresco, seco e protegido da luz.