

BOLO DE QUEIJO NORDESTE

INGREDIENTES

BOLO DE QUEIJO (QUEIJO COALHO OU MUSSARELA):

Bolo de queijo (queijo coalho ou mussarela): 3 ovos

1/2 xícara de óleo

2 colher (sopa) de manteiga

1 xícara de queijo ralado

1 copo americano de leite

Sal a gosto

1 copo americano de polvilho doce ou fécula de mandioca

1 copo americano de farinha de trigo sem fermento

1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Unte uma forma redonda e polvilhe com farinha de trigo.

Em um liquidificador ou batedeira, coloque os ovos, o óleo, a margarina, o queijo, o leite, o sal e bata tudo.

Acrescente aos poucos o polvilho doce ou fécula, e logo em seguida, a farinha de trigo.

Depois que a massa estiver bem unida, acrescente a colher (sopa) de fermento.

Leve ao forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17338-bolo-de-queijo-nordeste.html>