

BOLO BAETA – RECEITA TÍPICA DA PARAÍBA

INGREDIENTES

4 ovos

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar refinado

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

50 g de queijo ralado

700 ml de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo.

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, a manteiga e o queijo ralado.

Vá colocando alternadamente o leite e a farinha de trigo e bata novamente.

Coloque para assar em forno pre aquecido a 200°C por 45 minutos.

Espere esfriar e desenforme.

Este bolo fica com a consistência de um pudim firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17832-bolo-baeta-receita-tipica-da-paraiaba.html>