

BOLO DE MALHARIA COM PARMESÃO TIPICAMENTE MINEIRO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de milhoarina
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 1/4 xícara (chá) de açúcar
200 ml de leite
100 ml de óleo
3 ovos
1 colher (sobremesa) de fermento
50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o óleo e o açúcar por 2 minutos.
Acrescente a farinha, a milhoarina, o queijo parmesão e bata mais um pouco.
Ponha o fermento e aperte a tecla pulsar 3 vezes, só para misturar.
Coloque a mistura em uma forma de furo central, untada e enfarinhada.
Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos em temperatura média (200° C).
Desenforme morno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20647-bolo-de-malharia-com-parmesao-tipicamente-mineiro.html>