

BOLO TIPO QUEIJADINHA DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

4 ovos

200 ml de leite de coco

50 g de coco ralado

50 g de queijo parmesão ralado

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

manteiga e açúcar para polvilhar a forma

MODO DE PREPARO

Bata em uma batedeira: ovos, leite de coco, leite condensado e a manteiga (bata bem).

Coloque a farinha de trigo, coco ralado, o queijo parmesão ralado e continue batendo até que forme uma massa homogênea.

Desligue a batedeira, coloque o fermento em pó e mexa delicadamente.

Despeje essa massa em uma forma untada e polvilhada com açúcar e leve ao forno médio por aproximadamente 50 minutos ou até que fique douradinho.

Ao retirar do forno, polvilhe um pouco de açúcar refinado (opcional).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21048-bolo-tipo-queijadinha-do-lucio-cezar.html>