

BOLO DE BATATA COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de batata cozida
3 ovos
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 xícara de leite
100 g de queijo parmesão ralado
2 xícaras de queijo cortado em cubos pequenos
sal e pimenta a gosto
manteiga para untar
farinha para polvilhar a assadeira

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água, leve ao fogo e cozinhe as batatas com sal e pimenta.

Escorra as batatas, junte as gemas, a manteiga e o amido dissolvido no leite.

Amasse bem ou passe no processador.

Bata as claras em neve e agregue delicadamente ao creme de batata.

Coloque metade da massa em um refratário grande, untado e polvilhado.

Polvilhe metade do queijo ralado na massa.

Espalhe os cubos de queijo.

Cubra com o restante da massa.

Polvilhe o restante do queijo ralado e leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, por cerca de 45 minutos ou até dourar (depende do forno).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21477-bolo-de-batata-com-queijo.html>