

BOLO PÃO DE QUEIJO DO PORCE

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 250 g de polvilho doce
- 200 g de queijo padrão picado
- 1 pacote de queijo parmesão ralado (50 g)
- 1/2 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- sal a gosto (aproximadamente 1 colher pequena rasa de café)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, pique o queijo padrão e acrescente o polvilho, o sal e o fermento, misturando com cuidado e reserve.

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, o leite e o queijo ralado.

Acrescente essa mistura aos ingredientes secos e misture (não bata) muito bem.

Leve ao forno em uma forma de pudim untada e enfarinhada por aproximadamente 40 minutos ou até ficar dourado.

Para desenformar, coloque um prato grande por cima da forma assim que retirar do forno e assim que o prato começar a "suar", desenforme o bolo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21675-bolo-pao-de-queijo-do-porce.html>