

BOLO DE COALHADA COM QUEIJO

INGREDIENTES

5 ovos
2 xícaras de coalhada
1 xícara de açúcar
1 pitada de sal
1/2 xícara de óleo
1/4 de um queijo
2 xícaras de farinha de milho
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
cubinhos ou pedaços de queijo para decorar
erva doce

MODO DE PREPARO

No liquidificador, adicione os ovos, a coalhada, o açúcar, o sal, o óleo e o pedaço de queijo cortado.

Bata tudo.

Em seguida, adicione a farinha de milho e a farinha de trigo, bata novamente.

Depois adicione o fermento em pó e bata.

Coloque a erva doce e não bata mais.

Em uma forma untada e polvilhada, despeje a massa.

Por cima, coloque os cubinhos de queijo.

Em seguida leve ao forno a 260°C, dependendo do forno, e asse por aproximadamente 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24364-bolo-de-coalhada-com-queijo.html>