

BOLO DE QUEIJO CREMOSO SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) rasas de açúcar
- 1 xícara (chá) de queijo minas ralado
- 3 xícaras (chá) de farinha de arroz
- 1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador (ou batedeira) os ovos.

Acrescente a margarina e bata bem até obter uma mistura homogênea.

Em seguida, acrescente o leite, o açúcar e o queijo.

Adicione a farinha de arroz e continue a bater.

Por último, adicione o fermento em pó e misture.

Despeje a massa em forma untada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24683-bolo-de-queijo-cremoso-sem-gluten.html>