

BOLO PÃO DE QUEIJO DA GABY

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de leite

3 ovos inteiros

1 colher (café) de sal

150 g de queijo parmesão ralado

100 g de queijo mussarela ou queijo provolone

50 gramas de queijo branco (pode ser o queijo minas meia cura também)

1 e 1/2 xícara de polvilho doce

1 e 1/2 xícara de polvilho azedo (se quiser pode usar apenas 3 xícaras de polvilho doce)

orégano a gosto

1/3 de uma cebola crua

1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura média.

Unte uma forma (de preferência com um buraco no meio) com manteiga e farinha de trigo.

No liquidificador, bata os ovos, o óleo, a cebola e o orégano por 1 minuto.

Acrescente o queijo parmesão, a mussarela, o queijo branco, o sal e a farinha.

Bata até que tudo se misture de forma uniforme (para bater no liquidificador use o pulsar no caso do seu liquidificador ser mais frágil).

Em outro recipiente, misture o fermento em pó na massa com bastante cuidado, ela vai ficar bem aerada e crescer bastante, caso misture no liquidificador a massa pode derramar.

Coloque a massa na assadeira, ajude com uma colher a espalhar a massa de forma uniforme e polvilhe o queijo parmesão ralado.

Coloque no forno e asse em temperatura média, por volta de 25 minutos (o tempo varia de forno para forno, fornos elétricos tendem a ser um pouco mais potentes, portanto é necessário ficar alerta).

Retire do forno quando estiver bem douradinho e o palito sair limpo.

Pode servir quente ou frio, dos dois jeitos é muito bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/25793-bolo-pao-de-queijo-da-gaby.html>