

# BOLO TIPO QUEIJADINHA (LÚCIO CEZAR)

## INGREDIENTES

- 200 g de coco ralado
- 200 ml de leite de coco
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o coco com o leite e reserve.

Bata os ovos com a ajuda de uma batedeira, acrescente os demais ingredientes e continue batendo.

Desligue a batedeira e acrescente o coco que foi hidratado com o leite de coco.

Por último, acrescente o fermento em pó e misture delicadamente.

Coloque a massa em forma untada com manteiga e leve ao forno médio por 40 minutos ou até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26247-bolo-tipo-queijadinha-lucio-cezar.html>