

BOLO PROVOLONE

INGREDIENTES

3 ovos

3 xícaras de chá de polvilho doce

1 xícara de leite

1/4 xícara de chá de óleo

1 colher de café de sal

200 g de queijo provolone em cubos

1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200°C.

Unte uma forma, de furo no meio, apenas com óleo ou azeite, de forma generosa para que desenforme sem dificuldade após assar.

No liquidificador, bata os ovos, o leite e o óleo por 1 minuto.

Em outro recipiente, misture o polvilho, o queijo provolone em cubos e o sal.

Acrescente o conteúdo do liquidificador e misture bem.

Adicione o fermento e misture novamente.

Coloque a mistura na forma e asse por 20 minutos, ou até o bolo crescer e dourar, por 230°C.

Após assar, mantenha o bolo dentro do forno, para que esfrie naturalmente, assim ele se manterá bonito e com uma casquinha crocante para servir.

Se preferir, troque o provolone por parmesão ralado.

O bolo se tornará um pão de queijo delicioso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27936-bolo-provolone.html>