

BOLO GOSTOSO DE AVEIA E QUEIJO

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 colheres de margarina cheias
- 1 xícara de chá de leite
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de amido de milho
- 1 pitada de sal
- 3 colheres de sopa bem cheias de queijo ralado grosso meia cura
- 2 colheres cheias de farinha de aveia
- 1 colher de sopa de fermento químico

MODO DE PREPARO

Separe as claras e as gemas.

Bata as claras em neve e reserve.

Bata o açúcar, a margarina e as gemas até ficarem homogêneos e claros.

Acrescente o leite e misture.

Adicione a farinha, o amido de milho e a pitada de sal peneirados aos poucos.

Bata bem a massa, e acrescente a farinha de aveia.

Acrescente o fermento químico, misturando bem.

Coloque o queijo e misture somente para agregá-lo à massa.

Por último adicione as claras em neve mexendo delicadamente.

Leve ao forno a 180°C por 35 minutos em forma untada e enfarinhada.

Se quiser mais coradinho deixe por até 50 minutos, sendo que nos últimos 15 minutos o forno deve estar em 295°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29441-bolo-gostoso-de-aveia-e-queijo.html>