

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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