

BOLO DE PÃO DE QUEIJO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de leite

250 g de polvilho doce

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de queijo parmesão ou 2 pacotes

1 pitada de sal

1/4 de queijo de minas

requeijão (em copinho)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos.

Adicione o óleo, o leite, o queijo parmesão, o queijo de minas em pedaços e o sal.

Bata bem.

Adicione o polvilho doce.

Se for preciso, acione o botão pulsar do liquidificador.

Coloque o fermento em pó.

Despeje em uma forma untada.

Abra buracos na massa e coloque colherada de requeijão dentro deles.

Leve em forno quente por, aproximadamente, 30 minutos, dependendo da potência.

Quando estiver dourando, abaixe o fogo e doure mais um pouco.

Desenforme e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29450-bolo-de-pao-de-queijo-com-requeijao.html>