

BOLO TIPO QUEIJADINHA

INGREDIENTES

500 ml de leite

4 ovos

2 copos (450 ml) de açúcar

1 copo (225 ml) de farinha de trigo sem fermento

100 g de queijo parmesão ralado

100 g de coco ralado

1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite e os ovos.

Continue batendo e adicione o açúcar.

Em seguida, ainda no liquidificador, adicione a farinha, o queijo e o coco.

Pare de bater e adicione o fermento, mexendo com uma colher para misturar a massa.

Unte e enfarinhe uma forma com furo no meio e despeje a massa.

Leve ao forno 180/200°C por aproximadamente 40 minutos ou até dourar em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30763-bolo-tipo-queijadinha.html>