

BOLO BAETA DA DONA ZEFINHA

INGREDIENTES

4 ovos

2 colheres de sopa cheias de margarina

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo sem fermento

1 pacote de queijo ralado, se quiser sabor mais suave coloque só meio pacote

1 litro de leite

MODO DE PREPARO

Derreta a margarina e bata no liquidificador ou batedeira juntamente com os 4 ovos.

Vá acrescentando o açúcar, a farinha de trigo e o leite, por fim coloque o queijo ralado e uma pitada de sal.

Unte a forma e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 1 hora ou até dourar um pouco.

Espete com uma faca ou palito, quando sair limpo está assado.

Temperatura do forno entre 180º e 220ºC.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30803-bolo-baeta-da-dona-zefinha.html>