

BOLO DE GOMA COM QUEIJO DELICIOSO

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de chá de Leite

1 xícara de chá de óleo

3 xícaras de chá de goma

1 pacote pequeno de queijo ralado (indico parmesão)

1 colher de chá de sal (ou a gosto)

1 xícara de cubos pequenos de queijo coalho

1 xícara de queijo coalho ralado grosso

1 colher de sobremesa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata primeiro no liquidificador por 30 segundos, os ovos, o leite e o óleo.

Acrescente a goma, o queijo de pacote, o sal, os cubos de queijo coalho.

Misture um pouco com a colher e bata por 1 minuto até misturar bem a massa (use a mesma medida da xícara).

Por último acrescente o fermento e bata por mais 30 segundos.

Coloque a massa em forma de furo untada com manteiga e farinha de trigo.

Finalize colocando aos poucos o queijo coalho (ralado grosso), por cima da massa, até preencher a cobertura da massa.

Asse em forno convencional a 180°C, por aproximadamente 40 minutos ou até ficar bem dourado com a casca crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30931-bolo-de-goma-com-queijo-delicioso.html>