

BOLO QUEIJADINHA PAULISTA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 100 g de coco ralado adocicado

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite, ovos, margarina e leite condensado.

Acrescente a mussarela, queijo ralado, canela e a farinha de trigo.

Bata até obter uma massa homogênea.

Misture o fermento e, por último, o coco ralado.

Numa forma untada e enfarinhada, polvilhe coco ralado.

Distribua a massa e enfeite com coco ralado por cima.

Asse em forno preaquecido a 180°C por 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31658-bolo-queijadinha-paulista.html>