

BOLO DE QUEIJO CREMOSO

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 vidro pequeno (200 ml) de leite de coco
- 1 vidro pequeno de leite (usar como medida o vidro do leite de coco)
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de queijo ralado (ou mussarela ralada ou o queijo de sua preferência)

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador e assar em forma redonda com furo no meio (untada e enfarinhada) por aproximadamente 35 minutos em forno preaquecido a 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31729-bolo-de-queijo-cremoso.html>