

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 180ºC.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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