

# BOLO DE PÃO DE QUEIJO DE LIQUIDIFICADOR DA SISSI

## INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de polvilho doce
- 3 ovos inteiros
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 colher rasa (café) de sal
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 100 g de mussarela ralada
- 1 colher rasa (sopa) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno por 10 a 15 minutos, aproximadamente. Unte a forma (com furo no meio) com margarina ou óleo e farinha de trigo. Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo e o sal. Em uma vasilha, misture o polvilho doce, o queijo ralado, a mussarela ralada e o fermento em pó, em seguida, sobre eles, a mistura do liquidificador.

Mexer bem com uma colher de pau. Coloque na forma já untada e asse a 180°C por mais ou menos 30/40 minutos, até ficar dourado.

Se quiser pode substituir o queijo ralado pela mussarela, fica ótimo também!

Outra dica é polvilhar um pouco de mussarela sobre o bolo antes de colocar ao forno!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32086-bolo-de-pao-de-queijo-de-liquidificador-da-sissi.html>