

# BOLO DA OLGA

## INGREDIENTES

125 g de manteiga ou margarina  
1 e 1/2 xícaras de farinha  
1/2 xícara de fécula de batata ou creme de arroz  
2 ovos  
1 e 1/2 xícaras de açúcar  
1/2 xícara de leite  
1 colher (sobremesa) de queijo parmesão ralado  
1 colher (sobremesa) de fermento  
1 colher(café) raspa de limão  
1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Bater em creme a manteiga com a ugar.

Sempre batendo, colocar as gemas uma a uma.

Coloque raspas de limão, sal, queijo, leite, farinha e a fécula.

Bater até abrir bolhas.

Acrescentar as claras em neve sem bater (s  misturando). Dissolver o fermento em 2 colheres (sobremesa) de água e misturar.

Colocar na forma untada e enfarinhada.

Levar ao forno preaquecido, 10 minutos em forno quente, o restante em forno médio.

 2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/34697-bolo-da-olga.html>