

BOLO BAETA (PARAÍBA)

INGREDIENTES

4 ovos

2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar refinado

2 colheres (sopa) de margarina

50 g de queijo ralado

700 ml de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, a margarina e o queijo ralado.

Vá colocando alternadamente o leite e a farinha de trigo (metade do leite e bata, metade da farinha e bata, o restante do leite e bata e por fim o restante da farinha e bata novamente).

Coloque para assar em uma forma untada em forno na temperatura de 200 °C por aproximadamente 45 minutos.

Espere esfriar para desenformar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/35149-bolo-baeta-paraiaba.html>