

# BOLO DE CREME DE CANJICA

## INGREDIENTES

200 ml de leite

100 ml de óleo

1 xícara de açúcar

3 ovos

1 xícara de queijo

1 xícara de creme de canjica

1 colher de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Coloque o leite , o óleo, o açúcar e os ovos para bater no liquidificador. Bata bem , depois vá acrescentando os demais ingredientes. Coloque para assar em uma fôrma untada somente com óleo.

Em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35365-bolo-de-creme-de-canjica.html>