

BOLO DE QUEIJO PARMESÃO RALADO

INGREDIENTES

5 xícaras de farinha de trigo sem fermento (peneirada)

6 ovos (claras em neve)

250 g de margarina

2 xícaras de açúcar

300 ml de leite

1 colher de (sopa) de fermento em pó químico

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Coloque em uma bacia as gemas com o açúcar e a margarina.

Bata com a batedeira até ficar um creme fofo e esbranquiçado.

Acrescente a farinha de duas em duas xícaras e vá batendo com a colher de pau e acrescentando o leite aos poucos.

Quando misturar tudo muito bem acrescente o queijo ralado e bata mais um pouco.

Acrescente o fermento em pó e misture muito bem.

Por fim acrescente as claras em neve e misture delicadamente para acrescentar ar dentro da massa.

Despeje na forma e leve ao forno por 45 minutos ou até que enfiando uma faca no bolo saia limpa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35468-bolo-de-queijo-parmesao-ralado.html>