

# BOLO DE QUEIJO

## INGREDIENTES

4 ovos  
2 colheres (sopa) de manteiga sem sal  
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar  
2 garrafinhas de leite de coco (400 ml)  
4 colheres (sopa) de queijo parmesão President  
4 colheres (sopa) de queijo minas padrão President  
1 xícara (chá) de farinha de trigo  
açúcar e canela a gosto para finalizar

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata bem os ovos com o açúcar e a manteiga

Acrescente o leite de coco e bata novamente

Desligue o liquidificador, transfira o conteúdo para uma tigela e adicione a farinha de trigo e o fermento em pó, passando pela peneira

Despeje a massa em uma forma quadrada (20x20 cm) untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180° C, por aproximadamente 45 minutos

Após esse tempo, deixe esfriar para desenformar e salpique o bolo com uma mistura de açúcar e canela

Pra quem ama receitas com queijo, o pão de queijo é uma das receitas mais tradicionais do Brasil e é superfácil de fazer

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3848-bolo-de-queijo.html>