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