

BOLO DE REQUEIJÃO DO LÚCIO CÉZAR

INGREDIENTES

- 4 gemas
- 1 xícara não muito cheia de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) bem cheias de requeijão cremoso, aquele de copo
- 1/2 xícara de passas sem sementes
- 1 colher de café de canela em pó
- 1 colher de sobremesa de pó royal

MODO DE PREPARO

Numa batedeira bata bem as gemas com o açúcar.

Coloque o requeijão e continue batendo.

Desligue a batedeira e misture a farinha de trigo, a canela em pó e as passas . Mexa bem até que todos os ingredientes se misturem bem. Por último coloque o pó royal, misture delicadamente e coloque numa forma untada de preferência com furo no meio e de tamanho pequeno.

Leve ao forno médio (170°C) de 45 a 55 minutos. O tempo no forno dependerá do tipo do mesmo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39331-bolo-de-requeijao-do-lucio-cezar.html>