

# BOLO DE PÃO DE QUEIJO RECHEADO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 ovos inteiros

1 copo tipo requeijão de leite

1/2 copo tipo requeijão de óleo

3 copos tipo requeijão de polvilho doce

1 colher de café de sal

200 g de queijo ralado grosso

1 colher de sopa de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 200 g de presunto

200 g de mussarela

## MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o leite e o óleo no liquidificador e despeje na tigela da batedeira.

Acrescente o polvilho e o sal e comece a bater.

Assim que a massa ficar homogênea desligue a batedeira, junte o queijo ralado e por último o fermento em pó.

Unte com óleo uma forma redonda de furo no meio, coloque parte da massa, coloque o recheio e cubra com o restante da massa.

Leve ao forno quente por cerca de 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39553-bolo-de-pao-de-queijo-recheado.html>