

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-queijo-recheado.html>