

BOLO CREMOSO DE QUEIJO COM GOIABADA

INGREDIENTES

- 3 xícaras de açúcar
- 1 xícara e meia de fubá
- 3 colheres de farinha de trigo
- 3 xícaras de leite
- 3 ovos inteiros
- 1 pacote de queijo ralado
- 1/2 pacote de coco ralado (opcional)
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 tablete de goiabada

MODO DE PREPARO

Bata o leite e os ovos no liquidificador.

Acrescente o fubá, o açúcar, a farinha, o queijo e o coco ralado e por último o fermento (ainda no liquidificador).

Unte a forma normalmente, pode trocar a farinha de trigo por açúcar e canela para untar.

Coloque a mistura na forma.

Corte em tiras a goiabada e coloque sobre a mistura (já na forma).

Leve ao forno médio por mais ou menos 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43039-bolo-cremoso-de-queijo-com-goiabada.html>