

BOLO PÃO DE QUEIJO COM PROVOLONE

INGREDIENTES

100 ml de óleo

100 ml de Leite

3 Ovos

100 g de queijo parmesão ralado

150 g de provolone em cubinhos

250 g de polvilho doce

1 pitada de sal

1 colher sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, leite e óleo.

Coloque em uma tigela e acrescente os demais ingredientes mexendo com uma colher de pau até que estejam misturados.

Coloque a massa em uma forma de furo no meio (pudim) untada e farinhada.

Leve ao forno a 180° por aproximadamente 40 min ou até que esteja dourado.

Desenforme quente e bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43173-bolo-pao-de-queijo-com-provolone.html>