

BOLO DE CREME DE MILHO COM QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 copo tipo americano de creme de milho
- 1 copo tipo americano de óleo
- 1 copo tipo americano de trigo
- 1 copo tipo americano de açúcar
- 1 copo tipo americano de leite
- 1 copo tipo americano de queijo ralado
- 1 colher de pó royal
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Bata os ovos no liquidificador os ovos, açúcar, óleo, leite bata bastante depois coloca o trigo, o creme de milho e por último o queijo e o pó royal. Bata bem todos os ingredientes.

Unte uma forma redonda daquelas que tem o furinho no meio ou de sua preferência. Coloque a massa e coloque no forno por 30 minutos ou até assar bem assado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43237-bolo-de-creme-de-milho-com-queijo.html>