

BOLO DE VÓ

INGREDIENTES

500 ml de leite

2 ovos

2 copos americanos de açúcar

1 bem cheia colher de margarina

6 colheres de sopa de óleo

1 pitada de sal

1 pacote de queijo parmesão ralado

4 copos americanos de farinha de trigo com fermento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, os ovos, o açúcar, a margarina, o óleo, o sal e o queijo. Deixe batendo por cerca de 2 minutos. Acrescente aos poucos a farinha com fermento até começar a ficar pesado para bater.

Coloque em uma forma untada com óleo ou margarina e farinha e leve ao forno a aproximadamente 150°C por 40 ou 50 minutos ou até dourar.

Desenforme e polvilhe açúcar refinado e canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45187-bolo-de-vo.html>