

BOLO CREMOSO DE LEITE CONDENSADO E QUEIJO

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara (chá) de coco seco ralado

1 lata de leite condensado

1/2 xícara de queijo parmesão ralado

manteiga e farinha de trigo para untar

1 colher de (sopa) de fermento em pó

glaçucar para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata as gemas até que fiquem fofas, despeje o leite condensado e, aos poucos, sem parar de bater, acrescente o queijo e o coco misture bem peneire o fermento sobre a massa e mexa.

Bata as claras em neve e acrescente à massa, misturando delicadamente.

Despeje em uma forma com furo central e untada com a margarina e a farinha de trigo.

Leve ao forno para assar preaquecido médio (180°C) por 45 minutos, desenforme ainda quente.

Decore polvilhando com glaçucar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49447-bolo-cremoso-de-leite-condensado-e-queijo.html>