BOLO CREMOSO DE LEITE

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara de margarina de boa qualidade

4 ovos inteiros

2 colheres (sopa) de queijo ralado

1 colher (sopa) de fermento químico

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar com os ovos, a manteiga, o leite, o queijo ralado, a farinha de trigo e por último o fermento em pó.

Unte uma forma redonda com manteiga e farinha de trigo. Despeje a massa e leve para assar em forno preaquecido a 180°C.

Asse por uns 40 minutos, em forno a 200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49509-bolo-cremoso-de-leite.html