

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>