BOLO BAETA – TÍPICO DA PARAÍBA

INGREDIENTES

4 ovos

2 1/2 xícaras chá de açúcar refinado

2 colheres sopa de manteiga

50 g de queijo ralado

700 ml de leite

2 xícaras chá de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar refinado, a manteiga e o queijo ralado.

Coloque alternadamente o leite e a farinha de trigo e bata novamente.

Coloque para assar em forma untada e polvilhada, em forno na temperatura de 200°C por aproximadamente 45 minutos.

Espere esfriar para desenformar e sirva.

Este bolo fica com a consistência cremosa, parecido com um pudim firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51769-bolo-baeta-tipico-da-paraiba.html