PÃO-DE-LÓ RECHEADO COM QUEIJO

INGREDIENTES

3 copos de farinha de trigo

2 copos de açúcar

1 copo de leite

1 copo de água

4 ovos

3 copos de queijo ralado

1 colher de sopa cheia de fermento em pó

4 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Bata no liquidificador, as 4 gemas, o açúcar, leite,o copo de agua,e a margarina.

Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo.

Adicione os ingredientes que foram batidos no liquidificador, e misture muito bem.

Adicione o fermento, as claras em neve, misture com movimentos suaves.

Unte uma forma redonda grande para bolo com óleo, e porvilhe com farinha de trigo.

Despeje todo conteudo na forma.

Leve ao forno bem quente para assar.

Cerca de 30 minutos, dependendo do forno, ou até dourar.

Tire do forno, deixe esfriar, corte em três partes na horizontal.

Adicione o queijo ralado nas duas partes, montando novamente.

Adicione o restante do queijo ralado por cima.

Leve ao forno novamente cerca de 20 minutos, só para derreter o queijo.

Ou no microondas para derreter o queijo.

Deixe esfriar, só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52957-pao-de-lo-recheado-com-queijo.html