

Bolo de pão de queijo

De [Cozinhateca](#)



Tipo de receita: Sobremesa
Número de doses: 1 porções
Tempo de Preparação: 15 minutos
Tempo de Cozedura: 30 minutos
Pronto em: 45 minutos
Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

1 copo de leite (copo de requeijão - 200 ml)

½ xícara de [chá](#) de óleo

3 [ovos](#) (inteiros)

3 xícaras de chá de polvilho azedo

100g de queijo parmesão ralado

(Dica: se você for usar queijo ralado na hora, pode manter esta medida; mas se for utilizar o queijo parmesão pronto de saquinho, é melhor acrescentar mais 50g para que não fique sem graça)

1 colher de sopa de fermento em pó

Sal a gosto

Preparação:

1. Bater tudo no liquidificador e só!!!

2. Colocar para assar numa forma por uns 40 minutos ou até dourar.

(Obs: Desta vez fiz na forma redonda com buraco, mas já fiz no tabuleiro e cortei em pedacinhos para servir, também fica ótimo!

Não se esqueça de untar a forma!!!)

<http://pt.petitchef.com/receitas/sobremesa/bolo-de-pao-de-queijo-fid-1375449>



São Paulo, SP, 31 de Dezembro de 2017

Mkmouse