

## RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

# BOLO DE QUEIJO



### Dificuldade

Fácil



### Preparo

45 min



### Rendimento

8 porções

## INGREDIENTES

250 ml de leite 4 ovos grandes 2 xícaras de farinha de trigo 1 xícara de queijo ralado 1 xícara de açúcar  $\frac{3}{4}$  xícara de óleo 1 colher de sopa de fermento químico

## MODO DE PREPARO

Deixe o forno preaquecendo por 10 minutos em 180 graus; No liquidificador, acrescente: os ovos, o açúcar, o óleo. Bata por 1 minuto; Despeje a farinha de trigo e ligue o liquidificador; Enquanto a mistura está batendo, adicione o leite e o queijo ralado; Desligue o liquidificador, insira o fermento e bata por mais 20 segundos; Unte uma forma com manteiga e açúcar; Leve para assar no forno preaquecido durante 30 minutos em 180 graus; Espere esfriar para desenformar; Se desejar, sirva com colheradas de requeijão cremoso.

