

BOLO DE QUEIJO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 3 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 6 claras em neve
- 6 gemas
- 100 g de queijo ralado
- 1 caixa de creme de leite
- 250 g de manteiga ou margarina
- 1 colher (sobremesa) de fermento (se a farinha de trigo não for fermentada)

MODO DE PREPARO

- Bata a manteiga ou margarina com o açúcar até formar um creme homogêneo
- Junte as gemas e misture bem
- Acrescente o trigo aos poucos e misture
- Coloque o creme de leite
- Adicione as claras em neve e por último o fermento
- Acrescente o queijo ralado
- Coloque em forma untada
- Leve ao forno médio, preaquecido, por aproximadamente 35 minutos ou até dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1472-bolo-de-queijo-com-creme-de-leite.html>