

BOLO MANGULÃO, O BOLO DE POLVILHO MAIS DELICIOSO DO MUNDO!

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 3 xícaras (chá) de polvilho doce
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (café) de sal
- 150 g de queijo parmesão ralado (pode ser parmesão fresco, fica mais gostoso)
- 1 colher rasa (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 180°C por 20 minutos.

Unte a forma (com furo no meio) apenas com óleo.

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo.

Em uma vasilha, misture aos poucos, o polvilho e o queijo, mais o que foi batido no liquidificador, assim feito.

Coloque o fermento e mexa devagar.

Asse em forno a 180°C por mais ou menos 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12965-bolo-mangulao-o-bolo-de-polvilho-mais-delicioso-do-mundo.html>