

# BOLO DE QUEIJO DE LIQUIDIFICADOR COM CASQUINHA CROCANTE! DELÍCIA!

## INGREDIENTES

1 colher (chá) de sal (rasa)

100 gr de parmesão ralado

3 copos de polvilho doce

1 copo de Óleo de milho (faltando dois dedos)

3 unidades de ovo

1 copo de leite

1 colher (sobremesa) de fermento químico em pó

## MODO DE PREPARO

Bata tudo isso no liquidificador, até ficar uma massa homogênea.

Coloque a massa em uma forma redonda com furo no meio, untada com bastante margarina.

Polvilhe um pouco do queijo parmesão ralado em cima da massa, e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 30 ou 40 minutos (ou até que o queijo polvilhado por cima da massa fique bem dourado).

Depois de pronto, espere esfriar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13298-bolo-de-queijo-de-liquidificador-com-casquinha-crocante-delicia.html>