

# 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.

©2024 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>