

# BOLO TRUFADO DE REQUEIJÃO, SEM DÚVIDAS MEU BOLO FAVORITO!

## INGREDIENTES

1 lata de milho verde  
4 ovos inteiros  
1 lata de floco de milho (a mesma medida da lata de milho)  
150 ml de óleo de soja (aproximadamente)  
1 lata de açúcar (medida da lata de milho)  
1 lata de leite líquido de caixinha (medida da lata de milho)  
1 colher de (sopa) cheia de fermento em pó  
papel manteiga  
requeijão cremoso

## MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador até ficar homogêneo.

Coloque em uma forma de lasanha retangular, forrada com papel manteiga.

Acrescente a massa na forma e depois coloque o requeijão cremoso em cima, de maneira uniforme.

Decore com o próprio requeijão cremoso da maneira que preferir.

Deixe no fogo por aproximadamente uma hora, a 120° C ou até o requeijão ficar dourado.

Depois é só partir e comer quentinho com um pouco de queijo coalho em cima, ou queijo mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13402-bolo-trufado-de-requeijao-sem-duvidas-meu-bolo-favorito.html>