

BOLO MANGULÃO CROCANTE DE LIQUIDIFICADOR, BEM FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

125ml de leite

150ml de óleo

Sal a gosto

250g de polvilho doce

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

200g de queijo-minas curado (ralado grosso)

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque os ovos inteiros, o leite e o óleo e sal a gosto. Ligue o liquidificador e vá despejando o polvilho doce. Quando misturado, transfira para uma tigela, adicione o fermento em pó, o queijo minas (ralado grosso), e misture bem. Coloque numa forma de pudim para assar em forno a 180°C por cerca de 45 min.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14123-bolo-mangulao-crocante-de-liquidificador-bem-facil-de-fazer.html>