

MANGULÃO CREMOSO DE LIQUIDIFICADOR, PERFEITO A QUALQUER HORA DO DIA!

INGREDIENTES

3 ovos

1/4 de xícara de óleo

1 xícara de leite

1 xícara bem cheia de queijo ralado

3 xícaras de polvilho doce

1 colher de sopa de fermento Sal a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata muito bem todos os ingredientes exceto o fermento que deverá ser colocado por último apenas pulsando pra misturar.

Despeje tudo numa fôrma untada de furo no meio e asse em forno bem quente por cerca de 35 minutos ou até que doure e as laterais desprendam.

Quando bem assadinho o mangulão não murcha, ou, murcha muito de leve, retire do forno pra dar uma esfriadinha em cima da chama do fogão e feche portas e janelas pra não pegar corrente de ar. Fica delicioso!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15218-mangulao-cremoso-de-liquidificador-perfeito-a-qualquer-hora-do-dia.html>