

BOLO PAMONHA QUE JÁ SAI DO FORNO RECHEADO COM REQUEIJÃO DELICIOSO E PERFEITO PARA O LANCHE

INGREDIENTES

3 fatias de muçarela picadas ou 1 pacotinho de queijo parmesão ralado

1 lata de leite integral (260ml)

1 lata de flocão de milho (135g)

1 lata de milho-verde em conserva escorrido (170g)

½ lata medida de óleo (160ml)

3 ovos inteiros

requeijão cremoso ou cream cheese a gosto (opcional)

1 colher (sopa) de fermento em pó (14g)

3 colheres (sopa) de farinha de trigo (40g)

1 lata de açúcar (170g)

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador: os ovos, o milho-verde escorrido, o óleo e o açúcar e vá batendo bem durante uns 2 minutos.

Após desligar o liquidificador, adicione: o flocão de milho, a farinha de trigo, o queijo de sua preferência e o leite, batendo novamente por 1 minuto.

Agora, junte o fermento em pó e bata ligeiramente, somente para agregar.

Passe a massa para uma forma retangular (30cm x 20cm), untada com manteiga ou margarina e enfarinhada e, se quiser, distribua colheradas de requeijão cremoso ou cream cheese sobre o bolo.

Asse em forno pré-aquecido a 200°C durante 40 minutos.

Tire, espere esfriar um pouco, sirva e saboreie seu maravilhoso bolo pamonha! Aproveite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16196-bolo-pamonha-que-ja-sai-do-forno-recheado-com-requeijao-delicioso-e-perfeito-para-o-lanche.html>