

NÃO É BOLO, É OURO! UM COZINHEIRO ÁRABE ME ENSINOU! ESTE É O MELHOR BOLO QUE JÁ COMI..BATEU TÁ PRONTO!

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

2 unidades de ovo

400 gr de massa pronta para fondué de queijo

250 gr de massa folhada

Manteiga a gosto

MODO DE PREPARO

Dilua a farinha de trigo no leite.

Bata os ovos e acrescente a fondué de queijo.

Unte uma fôrma de abrir (25cm de diâmetro) com manteiga e coloque a massa folhada.

Recheie com o creme de fondué e asse em forno pré aquecido quente (220°) por 45 minutos.

Dica: Pode ser preparada também em forminhas individuais

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16456-nao-e-bolo-eouro-um-cozinheiro-arabe-me-ensinou-este-e-o-melhor-bo-lo-que-ja-comi-bateu-ta-pronto.html>