

BOLO TRAVESSO: EU SEMPRE FAÇO ESSA RECEITA, É PRÁTICA E MUITO SABOROSA... VER MAIS

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 12 colheres de sopa de açúcar cristal
- 6 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher rasa de margarina
- 4 xícaras de leite
- 1 xícara de queijo meia cura ralado

MODO DE PREPARO

<div class="code-block code-block-2">

<div class="separator">No liquidificador bata os ovos com o açúcar, a margarina e 2 xícaras de leite, bata bem. Acrescente aos poucos a farinha de trigo, o queijo e as 2 xícaras restantes de leite fervendo, bata mais. Coloque em forma untada com margarina e enfarinhada. Asse à 180°, por 50 a 60 minutos, ou até ficar bem dourado. Evite abrir o forno enquanto estiver assando, não se assuste, pois o bolo vai murchar um pouco ao esfriar. O Bolo Rúbio é mais do que uma sobremesa; ele carrega a magia e o aconchego das festas de Natal em cada fatia. Seu preparo simples permite que você dedique mais tempo à celebração com seus entes queridos, enquanto o sabor e o aroma encantam a todos.</div>

</div>

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16904-bolo-travesso-eu-sempre-faco-essa-receita-e-pratica-e-muito-saborosa-ver-mais.html>