

BOLO CHAMA VISITA: ELE É PRÁTICO, FOFINHO E MUITO SABOROSO, IDEAL PRA ACOMPANHAR O CAFÉ...

INGREDIENTES

½ xícara(chá) de óleo

1 xícara(chá) de açúcar

1 ½ xícara(chá) de leite

2 xícara(chá) de flocão de milho

1 colher(sopa) de fermento em pó

2 ovos

1 pitada de sal

Requeijão a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o flocão numa tigela, adicione o leite, misture para homogeneizar e deixe hidratar por 10 minutos.

Numa tigela coloque os ovos, o açúcar, o sal, e misture bem com um fouet. Adicione o óleo, o flocão hidratado e misture bem para incorporar os ingredientes.

Acrescente o fermento e mexa levemente para agregar. Despeje essa mistura numa forma (23 cm de diâmetro) untada com manteiga e óleo.

Disponha colheradas de requeijão a gosto, sobre a massa, e asse em forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 35 minutos.

Retire do forno, deixe esfriar bem, e desenforme numa travessa para servir.

E o bolo chama visita mais top das galáxias ficou pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17024-bolo-chama-visita-ele-e-pratico-fofinho-e-muito-saboroso-ideal-pra-acompanhar-o-cafe.html>