

BOLO DE QUEIJO salgado

Ingredientes:

4 ovos inteiros
250 ml de leite
120 ml de óleo de soja (ou
100 gr de margarina amolecida)
1 xícara de polvilho doce (110gr)
1 xícara e 1/4 de
farinha de trigo (160gr)
1 pacote de queijo ralado (50 gr)
1 colher de fermento em pó (15gr)
1 pitada de sal (1 colher de café)

assadeiras de 22 ou 24cm ou duas
de 18cm

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque os ovos e o leite e bata adicione o óleo, o queijo e o polvilho e bata peneirar a farinha e o fermento e despejar o conteúdo do liquidificador misturando até obter um creme uniforme. Coloque na forma e asse por 35 à 45 minutos.

Para transformar este bolo em bolo de frios basta escolher os frios de sua preferência cortar em fatias ou cubinhos e adicionar de 100 à 200 gr na massa.