

RECEITA DE BOLO DE LEITE



INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo sem fermento
- 2 colheres de sopa bem cheias de manteiga
- 2 xícaras de açúcar
- 1 litro de leite
- 4 ovos
- 1 pacote de queijo parmesão ralado ou coco ralado, ou os dois
- 1 pitada generosa de sal

MODO DE PREPARO

1. No liquidificador bata os ovos bem batido
2. Costumo passar as gemas pela peneira para não ficar cheiro
3. Misture a manteiga, o açúcar e coloque a farinha e o leite aos poucos, bata tudo no liquidificador
4. Caso deseje pode trocar o queijo por coco ralado
5. No meu não usei coco, só o queijo achei que ficaria melhor
6. Unte a forma (de furo no meio de preferência) com manteiga e farinha de trigo e coloque a massa
7. Asse em forno médio, pré-aquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar



SE VOCÊ QUER APRENDER TUDO SOBRE BOLOS, DO INÍCIO AO FIM, DO BÁSICO AO AVANÇADO, COM TÉCNICAS INÉDITAS E SENSACIONAIS E SE TORNAR UM EXPERT EM BOLOS CLIQUE AQUI