



Bolo Pão de Queijo

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-pao-de-queijo

Que tal experimentar essa delícia de pão de queijo em formato de bolo com um cafézinho e reunido com a família. Todos vão amar!

Bolo Pão de Queijo unknown

 80 min

 20 porções

Ingredientes

- 3 [ovos](#)
- 1 xícara (chá) de água (ou [leite](#))
- 1/2 xícara (chá) de [óleo](#) (ou manteiga)
- 50 gr de queijo [parmesão](#) ralado
- 3 xícaras (chá) de [polvilho doce](#)
- 1 colher (sopa rasa) de fermento químico em pó
- 1 colher (chá rasa) de sal

Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, coloque os ovos, a água, o óleo, o queijo, uma xícara de polvilho e bata por 2 minutos.
2. Adicione o restante do polvilho, o fermento, o sal e bata por mais 1 minutos.
3. Raspe as laterais do copo do liquidificador e bata por mais 5 minutos.
4. Despeje em uma assadeira com furo no meio (20X8cm) untada, polvilhada com amido de milho e leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 55 minutos ou até dourar bem.
5. Agora é só servir. Bom apetite!