Bolo Queijadinha Cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-queijadinha-cremoso

Essa receita vai te fazer surpreender na cozinha. É uma delícia com o sabor do Brasil.

60 min 5 porções

Ingredientes

CALDA

- 1xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água

BOLO

- 2 xícaras (chá) de leite
- 7 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 100 g de coco ralado úmido e adoçado
- 4 ovos

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o água junto com o açúcar.
2. Deixe cozinhar em fogo baixo até caramelizar.
3. Coloque a calda em uma forma de furo central e reserve.
4. No liquidificador, coloque todos os ingredientes da massa e bata bem até obter uma mistura homogênea.
5. Transfira o conteúdo do liquidificador para a forma caramelizada.
6. Leve para assar em forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.
7. Diferente do pudim, não precisa assar em banho-maria!
8. Depois que retirar do forno, espere amornar para desenformar e leve para a geladeira por 4 horas.
9. Se quiser dar um toque extra, salpique coco ralado depois que estiver desenformado.