Doces e Compotas

BOLO DE QUEIJO FRESCO

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 120 GR AÇÚCAR
- 2 QUEIJOS FRESCOS GRANDES
- 50GR ÓLEO OU MARGARINA
- 3 COLHERES SOPA DE COCO RALADO
- 1 COLHER DE SOBREMESA FERMENTO PÓ
- 150GR FARINHA TRIGO

CONFEÇÃO

1. Bater os ovos com açúcar vel 7 por 5 minutos
2. Juntar queijo fresco partido / esmagado com manteiga ou o óleo e o coco ralado na vel 7 por 2 minutos
3. Junta-se farinha , fermento e vel 7 mais 2 minutos
4. Colocar o preparado numa forma untada de margarina e levar forno pré-aquecido 200 graus por 20 minutos
5. (Ficar com aspeto húmido)