

PÃO-BOLO DE QUEIJO



INGREDIENTES

- 3 OVOS
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE LEITE
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE ÓLEO
- 3 CHÁVENAS DE CHÁ DE POLVILHO DOCE
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO PARA BOLOS
- 200 GRAMAS DE QUEIJO MOZARELA PICADO

CONFEÇÃO

1. Aqueça o forno a 180 graus. Unte uma forma de chaminé com manteiga e polvilhe com farinha.

2. Coloque os ingredientes na taça (com exceção do queijo), com a lâmina de amassar/triturar e bata na velocidade 6 durante 4 minutos.

3. Adicione a mozzarella e bata 1 minuto em velocidade 6.

4. Coloque a massa na forma.

5. Leve o bolo ao forno cerca de 30 minutos. Assim que o bolo de pão estiver douradinho, retire do forno e desenforme.
