



## PREPARAÇÃO



### **BOLO DE QUEIJO C/ SEMENTE DE ABÓBORA, C/ OVO, C/ QUEIJO MEIA CURA OU MINAS**



#### **INGREDIENTES**

- . 3 XÍCARAS DE POLVILHO DOCE;
- . 1 E 1/2 XÍCARAS DE QUEIJO RALADO (MEIA CURA OU MINAS);
- . 2 COLHERES DE SOPA DE FERMENTO QUÍMICO EM PÓ;
- . 2 COLHERES DE SOPA DE SEMENTE DE ABÓBORA TRITURADA;
- . 100ML DE ÓLEO DE GIRASSOL;
- . 3 OVOS;
- . 300ML DE ÁGUA OU LEITE;
- . SAL À GOSTO.

#### **MODO DE PREPARO**

NO LIQUIDIFICADOR, COLOQUE A ÁGUA OU O LEITE, O QUEIJO, OS OVOS, O ÓLEO E O SAL, BATA BEM. DEPOIS ACRESCENTE O POLVILHO DOCE E BATA NOVAMENTE. POR FIM, ACRESCENTE A SEMENTE DE ABÓBORA TRITURADA E O FERMENTO, BATA NOVAMENTE ATÉ INCORPORAR BEM.

TRANSFIRA A MASSA PARA UMA FORMA E LEVE PARA ASSAR NO FORNO PRÉ-AQUECIDO À 180°C POR 25 MINUTOS OU ATÉ CRESCER E DOURAR.



**céu de brasilía**  
EDUCAÇÃO INFANTIL

**CONFIRA MUITAS OUTRAS RECEITAS NA NOSSA PÁGINA  
WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR**