

Bolo caçarola



Ingredientes

1000 g de farinha de trigo
1 litro de leite
1000 g de **AÇÚCAR ITAIQUARA**
600 g (12 unidades) de ovos
500 g de queijo fresco
250 g de óleo
50 g de **FERMENTO QUÍMICO ITAIQUARA**

Modo de Preparo

Untar a fôrma com margarina e açúcar Itaiquara, caramelize e reservar.
Levar para a batedeira os ovos, o açúcar Itaiquara e o óleo em 3ª velocidade.
Diminuir para a 2ª velocidade e adicionar o queijo. Bata até homogeneizar.
Adicione o leite e por último coloque a farinha e o fermento químico Itaiquara. Deixar misturar por mais 3 minutos.
Assar a 190°C por 40 minutos.

Receita enviada por: Itaiquara