

## BOLO DE PÃO DE QUEIJO LIQUIDIFICADOR

 11.5 fatias

### INGREDIENTES

- 50 gramas de queijo muzzarella
- 1 xícara de polvilho azedo [20 g]
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó [10 g]
- sal a gosto

### MÉTODO DE PREPARO

- 1º No liquidificador, coloque os ovos, o óleo, o queijo e o sal. Bata até obter uma mistura homogênea.
- 2º Adicione o polvilho azedo e bata novamente até incorporar bem.
- 3º Por último, adicione o fermento em pó e bata rapidamente, apenas para misturar (não bata demais para não perder a ação do fermento).
- 4º Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada
- 5º Leve ao forno preaquecido a 180 graus e asse por 30 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR FATIA [15 g]	% DDR
ENERGIA	599 kcal	90 kcal	4 %
CARBOIDRATOS	13 g	2 g	1 %
PROTEÍNA	6 g	1 g	1 %
GORDURA	59 g	9 g	16 %
GORDURAS SATURADAS	13 g	2 g	9 %
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0 g	0 %
SÓDIO	978 mg	147 mg	6 %