

## Bolo Queijadinha no Liquidificador



### INGREDIENTES

4 [OVOS](#)

2 colheres (sopa) de manteiga

200 ml de leite

200 ml de leite de coco

2 chávenas (chá) de açúcar

1 chávena (chá) de farinha de trigo (sem fermento)

100g de coco ralado

50g de queijo ralado

1 colher (sopa) de fermento em pó para [bolos](#)



### MODO DE PREPARO

No liquidificador, adicione os ovos, a manteiga, o leite, o leite de coco e o açúcar.

Bata cerca de 2 minutos.

Em seguida adicione a farinha de trigo, o coco ralado e o queijo ralado.

Bata novamente mais 1 minutinho.

Por último, adicione o fermento em pó para bolos e misture com uma colher de pau ou fouet (batedor de arame).

Despeje essa mistura numa forma untada e enfarinhada.

Leve ao forno pré aquecido a 180°C, cerca de 50 minutos ou até dourar em cima.