

# Bolo de Goma

15 fatias de



Fácil de preparar

up to 25 Min.

**Ingredientes:****Você vai precisar de:**

- 3 unidades de Ovos
- 1 xícara chá de Óleo
- 250 ml Leite integral
- 4 xícaras chá de Polvilho doce
- 1 colher café de Sal
- 150 g Queijo Ralado (1 1/2 pacote)
- 1 colher sobremesa de Fermento em pó químico Dr. Oetker

Em uma vasilha coloque os ovos e mexa com um garfo. Acrescente o óleo, o leite, o polvilho doce e o sal e misture, com o auxílio de uma colher, até ficar homogêneo. Junte o queijo ralado e o Fermento Químico em Pó **Dr. Oetker**. Coloque em uma forma de cone de 22 cm, untada com óleo. Leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.