

BOLO DE CANELA

INGREDIENTES (Massa): 4 ovos, 1 1/2 xícara (chá) de açúcar, 100g de margarina, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1/2 xícara (chá) de leite, 1 colher (sopa) de fermento, 1 colher (sopa) de canela em pó.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar e a margarina até obter um creme esbranquiçado. Acrescentar a farinha de trigo misturada com o fermento e a canela e alternar com o leite. Por último, adicionar as claras em neve. Colocar em forminhas e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 25 minutos. Polvilhar canela em pó em açúcar.

BOLO DE QUEIJO

INGREDIENTES (Massa): 3 ovos, 1 1/4 xícara (chá) de açúcar, 100g de manteiga, 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo, 1/2 xícara (chá) de leite, 100g de queijo parmesão (para a massa), 2 colheres (chá) de fermento em pó, 50g de queijo parmesão ralado (para cobertura).

MODO DE FAZER: Bater no liquidificador os ovos, o leite, a manteiga, o açúcar e o queijo. Colocar numa vasilha e misturar a farinha de trigo e o fermento com um fuê. Colocar a massa numa forma untada e enfarinhada e cobrir com queijo parmesão ralado. Levar para assar em forno preaquecido até dourar.