

PÃO DE QUEIJO FRITO MASTERCHEF

INGREDIENTES

100 ml de leite

50 ml de água

45 ml de óleo

150 g de polvilho azedo

80 g de polvilho doce

50 g de queijo parmesão ralado

150 g de queijo meia cura ralado

1 ovo

sal a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite, a água, uma pitada de sal e o óleo em panela até começar a ferver; desligue

Misture o polvilho doce e o azedo em um recipiente grande

Adicione a mistura de leite ainda quente e misture com uma colher até esfriar

Depois de frio, misture com as mãos

Depois que esfriar adicione o ovo

Junte os queijos ao poucos, até ficar uma massa mais homogênea

Faça bolinhas não muito grandes

Frite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10862-pao-de-queijo-frito-masterchef.html>