

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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