

# PÃO DE QUEIJO DE LIQUIDIFICADOR, O MAIS GOSTOSO E MAIS FÁCIL DE TODOS QUE VOCÊ JÁ VIU!

## INGREDIENTES

2 ovos

1 copo (requeijão) de leite

1 copo não muito cheio de óleo

1 colher (sopa) de sal

50 g de parmesão ralado

3 copos de polvilho doce

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, começando pelos líquidos e adicionando os sólidos aos poucos, até homogeneizar.

Distribua em forminhas de empada, sem encher, e asse em forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 30 minutos ou até que fiquem douradinhos.

Dicas: Salpique orégano ou parmesão ralado antes de assar. Se preferir, asse somente uma parte da massa e guarde o restante na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13204-pao-de-queijo-de-liquidificador-o-mais-gostoso-e-mais-facil-de-todos-que-voce-ja-viu.html>