

PÃO DE QUEIJO CROCANTE DA VOVÓ, O MELHOR E MAIS FÁCIL DE TODOS!

INGREDIENTES

500 g de polvilho doce

500 g de polvilho azedo

3 ovos

600 ml de leite

200 ml de óleo

1/2 xícara de queijo ralado

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho doce, o azedo e o sal em uma tigela grande, reserve

Ferva o leite e o óleo juntos e despeje sobre o polvilho para "escaldar", mexa bem

Após esfriar coloque os ovos e o queijo

No começo a massa fica grudenta, mas depois de bem sovada ela desgruda da tigela e fica lisa

Faça bolinhas e coloque para assar em forno com a temperatura por volta de 200° por 30 minutos

Rende de 60 a 80 bolinhas médias

Perfeita para o lanche com um cafezinho quentinho

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Dica: aumente a quantidade de queijo para 1 xícara, fica de dar água na boca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13627-pao-de-queijo-crocante-da-vovo-o-melhor-e-mais-facil-de-todos.html>