

PÃO DE QUEIJO DE LIQUIDIFICADOR FACINHO DE FAZER! O MELHOR DE TODOS!

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de polvilho doce
2 ovos
1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
sal a gosto
óleo para untar

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador, iniciando pelos líquidos, até obter uma mistura homogênea.

Feito isso, despeje a massa até a metade das forminhas (para empadas) untadas.

Leve para assar em forno preaquecido a 180º C, por aproximadamente 15 minutos ou até dourar.

Reserve para amornar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13771-pao-de-queijo-de-liquidificador-facinho-de-fazer-o-melhor-de-todos.htm>

!