

PÃO DE QUEIJO DE LIQUIDIFICADOR MAIS FÁCIL DO MUNDO! FOFINHO E DELICIOSO!

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13985-pao-de-queijo-de-liquidificador-mais-facil-do-mundo-fofinho-e-delicioso.html>