

O SEGREDINHO DO BISCOITO DE QUEIJO PERFEITO! EU AMO!

INGREDIENTES

4 copos de polvilho (copo de requeijão ou xicara de chá é a mesma medida)

3 copos de queijo ralado

1 copo de leite gelado

3 ovos

1 copo de óleo (faltando 2 dedos para cheio)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Molhe o polvilho com o leite gelado, amasse com as mãos até ficar soltinho.

Esquente bem o óleo e coloque no polvilho já molhado com o leite gelado, amassando. Coloque o queijo e os ovos e e amasse bem até ficar firme e depois é só enrolar. Colocar sal apenas se necessário, deixe por último, as vezes o sal do queijo é suficiente.

Levar ao forno preaquecido, até dourar um pouco. Não deixe muito se não fica duro.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

A massa tem que ficar firme mas não dura se preciso pode acrescentar um ovo a mais, porém ela tem que ficar grudando um pouco nos dedos. Para enrolar é só colocar um pouco de óleo nas mãos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14054-o-segredinho-do-biscoito-de-queijo-perfeito-eu-amoo.html>