

PÃO DE QUEIJO CROCANTE DE LIQUIDIFICADOR, FACINHO E MUITO DELICIOSO!

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 copo (de 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 completamente.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14402-pao-de-queijo-crocante-de-liquidificador-facinho-e-muito-delicioso.html>