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 ºC) 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.

©2025 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