

PÃO DE QUEIJO SEM NENHUM TRABALHO! SÓ BATER NO LIQUIDIFICADOR E LEVAR PRA ASSAR, FICA MARAVILHOSO!

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/15385-pao-de-queijo-sem-nenhum-trabalho-so-bater-no-liquidificador-e-levar-pra-assar-fica-maravilhoso.html>