

PÃO DE QUEIJO DE ALHO

INGREDIENTES

- 3 copos (americano) de polvilho azedo
- 1 copo (americano) de polvilho doce
- 2 colheres (chá) de sal
- 1/2 copo (americano) de óleo
- 1 e 1/2 copo (americano) de leite integral
- 2 ovos
- 1 e 1/2 copo (americano) de queijo mussarela Président ralada
- 1 copo (americano) de queijo parmesão ralado
- 4 dentes de alho sem o miolo ralados

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho azedo, o polvilho doce e o sal em um recipiente e misture bem

Leve ao fogo até levantar fervura

Com auxílio de uma colher de pau, vá misturando até esfriar

Acrescente o alho ralado e amasse até misturá

Por último, adicione os queijos ralados misturando pouco para que possam ficar gratinados

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2734-pao-de-queijo-de-alho.html>