

PÃO DE QUEIJO MINEIRO

INGREDIENTES

- 500 g de polvilho azedo
- 1 copo de água (200 ml)
- 1 copo de leite (200 ml)
- 1 copo de óleo (200 ml)
- 1 colher de sal
- 6 ovos

MODO DE PREPARO

- Ferva a água, o leite e óleo depois coloque sobre o polvilho batendo a massa acrescentando os ovos com o sal
- Deixe a massa descansar por 20 minutos passando um pouco de óleo sobre ela
- Depois do descanso passe óleo sobre as mãos usando a colher para tirar os pedaços e enrole nas mãos fazendo uma bolinha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3722-pao-de-queijo-mineiro.html>