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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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