

# PÃO DE QUEIJO FÁCIL DO DICIMAR

## INGREDIENTES

- 1 kg de polvilho doce
- 1 copo 200 ml de leite
- 1 copo 200 ml de água
- 1 copo 150 ml de óleo
- 1 colher bem cheia de sal
- 400 g de queijo ralado
- 6 a 7 ovos

## MODO DE PREPARO

- Misture o polvilho com o sal
- Ferva o leite junto com a água e o óleo
- Despeje sobre o polvilho e misture bem
- Acrescente os ovos, mexendo até obter uma massa homogênea
- Acrescente o queijo e mexa apenas para misturar na massa
- Molde bolinhas e leve ao forno por uns 30 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4161-pao-de-queijo-facil-do-dicimar.html>