

# PÃO DE QUEIJO DA SIMONE

## INGREDIENTES

1 kg de polvilho azedo  
1 xícara (chá) de óleo  
1 e 1/2 xícara (chá) de água  
4 ovos  
1/2 queijo canastra ralado  
leite para dar o ponto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Ferva o óleo, o sal e a água  
Acrescente ao polvilho reservado e escale  
Deixe amornar e acrescente os ovos e o queijo  
Acrescente o leite aos poucos até dar o ponto de enrolar (a massa não pode ficar muito dura)  
Unte as mãos e faça bolinhas  
Leve para assar em uma forma untada por cerca de 30 minutos no forno preaquecido

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6342-pao-de-queijo-da-simone.html>