

PÃO DE QUEIJO RALADO NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 3 colheres de leite em pó diluídas em 1 xícara de água morna
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 2 e 1/2 pacotes de queijo ralado
- 1 e 1/2 tampa de fermento em pó
- 3 ovos
- 2 bandejas de queijo mussarela
- 2 bandejas de presunto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o açúcar, os ovos e a margarina por aproximadamente 5 minutos

Acrescente o queijo ralado e bata por mais 3 minutos

Aos poucos, acrescente a farinha de trigo e o leite diluído em água morna, sem parar de bater a massa

Por último acrescente o fermento e bata rápido apenas para misturar

Despeje a metade da mistura em uma forma retangular média untada com margarina e farinha de trigo

Por cima, polvilhe queijo ralado e leve ao forno preaquecido a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8251-pao-de-queijo-ralado-no-liquidificador.html>