

# PÃO DE QUEIJO PRÁTICO

## INGREDIENTES

200 g de polvilho doce

100 g de ricota ou parmesão ralado

50 g de mussarela

1 caixinha de creme de leite

1 colher (café) de sal

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque o polvilho e acrescente o creme de leite, misturando bem

Se necessário, na hora de amassar acrescente mais polvilho e creme de leite

Em seguida, adicione o sal e o queijo e torne a amassar bem a massa

Estará pronto quando a massa estiver no ponto de enrolar sem esfarelar

Unte a forma com margarina ou azeite, coloque os pães e leve para assar em forno preaquecido a 180

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9042-pao-de-queijo-pratico.html>