

PÃO DE QUEIJO ALTERNATIVO

INGREDIENTES

50 ml de leite

1 colher (sopa) de água

2 colheres (sopa) de margarina

1 xícara de fécula de batata/amido

1/2 colheres (chá) de fermento químico em pó

1/2 xícara de queijo ralado

2 ovos

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o leite, a água e a manteiga; ferva em uma panela

Coloque a fécula de batata e o fermento em uma vasilha; misture bem

Acrescente o leite quente de uma vez e mexa

Acrescente o ovo, a água e o queijo

Tempere a seu gosto com o sal

Amasse bem até obter uma massa uniforme e enrole o pão de queijo, fazendo bolinhas

Coloque as bolinhas modeladas em uma assadeira forrada com papel manteiga ou papel alumínio

Leve a assar em forno médio preaquecido a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9563-pao-de-queijo-alternativo.html>