

PÃO DE QUEIJO DA INEZ

INGREDIENTES

500 g de polvilho azedo

1/2 xícara de água morna

1 xícara de leite integral

1 xícara de óleo ou banha

3 ovos

1 xícara de queijo ralado (minas, mussarela, parmesão fresco ou queijo meia cura)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande coloque o polvilho e a água morna; misture até formar uma farofa de polvilho

Ferva o leite e o óleo (ou a banha) juntos e acrescente aos poucos na farofa; misture bem até formar uma pasta branca grossa

Adicione os ovos e misture até formar um creme grosso

Acrescente o queijo ralado e o sal

Forme bolinhas com duas colheres

Asse em forno alto (250

No caso de utilizar queijo minas, acrescente um pacote de queijo parmesão ralado (50 g)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9932-pao-de-queijo-da-inez.html>