PÃO DE QUEIJO FRITO

INGREDIENTES

150 g de polvilho azedo

80 g de polvilho doce

100 ml de leite

50 ml de água

45 ml de óleo

sal a gosto

1 ovo

200 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite, a água, sal a gosto e óleo até ferver

Em uma tigela a parte misture os dois polvilhos

Acrescente a mistura fervida e mexa bem até esfriar ao ponto de conseguir colocar as mãos

Depois de esfriar, acrescente o ovo e mexa acrescentando o queijo ralado; misture bem

Enrole bolinhas pequenas

Frite em óleo morno até dourar, fique atento a temperatura, se o óleo esquentar demais, as bolinhas vão estourar, por isso mantenha o fogo baixo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10610-pao-de-queijo-frito.html