PÃO DE QUEIJO SEM GLÚTEN, SEM GRÃOS E SEM AÇÚCAR

INGREDIENTES

170 g de amido de tapioca

1 colher (chá) de sal rosa

1 ovo

1/2 xícara de óleo de coco

2/3 de xícara de leite de coco

1/2 xícara de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200º C.

Em uma tigela grande, adicione a tapioca, o sal, o ovo, o óleo de coco, o leite de coco e o queijo. Misture com uma colher ou usando o liquidificador.

Coloque a massa nos copinhos pequenos de muffin.

Asse por cerca de 20 a 25 minutos, ou até que esteja levemente dourado no topo. Deixe esfriar por 5 minutos e, em seguida, sirva-os quentes.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13581-pao-de-queijo-sem-gluten-sem-graos-e-sem-acucar.html