PÃO DE TRI- QUEIJO

INGREDIENTES

500 g de polvilho doce

500 g de polvilho azedo

250 ml de água

250 ml de leite

250 ml de óleo

1 colher (sopa) de sal

1 colher (sopa) de gutamato monosódico

4 ovos

250 g de queijo meia cura triturado

250 g de queijo minas frescal triturado

150 g de queijo parmesão triturado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque os ingredientes líquidos (água, óleo e leite) e espere levantar fervura.

Coloque o polvilho em uma tigela e adicione o sal e o glutamato monosódico, misture bem.

Venha com os líquidos bem quentes e escalde todo o polvilho, vá mexendo bem, para incorporar.

Com a mistura já fria, adicione os 4 ovos e vá mexendo.

Por fim, adicione todos os queijos triturados, e vá sovando a massa, para que tudo fique bem misturado.

A massa ficará lisa, um pouco grudenta, mas é normal.

Lave as mãos e faça bolinhas do tamanho que desejar (fiz na porção coquetel e rendeu 100 bolinhas).

Se desejar congelar: após fazer as bolinhas, coloque em uma forma e leve ao congelador, depois de congeladas, acomode em saquinhos plásticos.

Se desejar assar, basta colocar na forma e levar em forno alto por aproximadamente 20 minutos (ou até ficarem dourados).

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13621-pao-de-tri-queijo.html