PÃO DE POLVILHO AZEDO (PÃO DE QUEIJO SEM QUEIJO)

INGREDIENTES

4 ovos

4 copos de polvilho azedo

2 copos de farinha de milho

2 copos de leite morno

1 copo de óleo

1 colher rasa de sal

MODO DE PREPARO

Deixe a farinha de milho de molho no leite por 2 horas.

Acrescente o restante dos ingredientes e amasse bem.

Faça bolinhas pequenas com a massa.

Asse em forno preaquecido em temperatura alta por aproximadamente 20 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14240-pao-de-polvilho-azedo-pao-de-queijo-sem-queijo.html