

PÃO DE QUEIJO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 xícaras de polvilho doce

3 xícaras de queijo

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de fermento

3 ovos

1/2 xícara de óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos e o leite. Bata bem.

Acrescente o queijo e bata novamente.

Em um refratário, adicione o polvilho.

Coloque a mistura do liquidificador, mexa bem.

Coloque o fermento e mexa levemente.

Bote em uma forma untada com óleo e leve ao forno à 180°C por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15039-pao-de-queijo-de-liquidificador.html>