

PÃO DE QUEIJO DE KEFIR DE LEITE DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

1 kg de polvilho doce (pode ser azedo)

350 ml de água

350 ml de óleo

6 pacotes de tempero pronto pra salada com limão

4 ovos inteiros

200 g de queijo parmesão ralado

pitadas generosas de ervas desidratadas (sugestões nas informações adicionais)

1 limão espremido

350 ml de soro de kefir de leite

MODO DE PREPARO

Reserve o polvilho numa vasilha e misture as ervas e o tempero.

Coloque para ferver a água e o óleo.

Depois de fervido, junte ao polvilho e misture bem.

Deixe esfriar um pouco e em seguida coloque os ovos, um por vez, misture bem.

Adicione o soro de kefir de leite e continue misturando.

Misture bem e acrescente o queijo.

Unte as formas de empada com óleo.

Leve em forno preaquecido à 180°C, por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15041-pao-de-queijo-de-kefir-de-leite-de-frigideira.html>