

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.

©2024 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>