

PÃO DE QUEIJO SEM LEITE (PARA ALÉRGICOS)

INGREDIENTES

1/3 de xícara (chá) de polvilho azedo

1/2 xícara (chá) de polvilho doce

3 colheres (sopa) de azeite de oliva, óleo de soja, milho ou girassol

1 colher (chá) de sal

2 ovos

3 batatas-inglesas ou asterix cozidas e amassadas (ou 1 batata doce média ou 3 cenouras baroas)

15 ml de água filtrada apenas para dar o ponto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em água fervente, depois escorra e faça um purê.

Coloque numa tigela os polvilhos azedo, o doce, o sal, o azeite e os ovos.

Misture até ficar uma farinha.

Adicione, ainda quente, o purê das batatas.

Misture bem até ficar uma massa consistente (se ficar ressecada, acrescente a água aos poucos até dar o ponto).

Com as mãos untadas com azeite ou óleo, faça bolinhas e coloque-as em forma untada com azeite ou óleo.

Coloque as bolinhas na forma, deixando um espaço entre elas.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos até que fiquem levemente dourados.

Quando colocar para assar, aumente a temperatura do forno para 220°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15229-pao-de-queijo-sem-leite-para-alergicos.html>