

PÃO DE QUEIJO RECHEADO COM FRANGO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 500 g de peito de frango cozido e desfiado

200 g de catupiri ou requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em um recipiente, misture o frango e o catupiri.

Em seguida, faça bolinhas pequenas, coloque em uma forma e leve ao freezer para congelá-la.

MASSA:

Massa: Coloque o polvilho em uma tigela.

Leve o leite, o óleo e o sal para ferver e escale o polvilho.

Mexa bem até retirar todas as pelotas da massa.

Deixe esfriar, acrescente os ovos e o queijo e sove a massa até ficar homogênea.

Unte a mão com óleo, pegue as bolinhas do recheio e envolva-as com a massa do pão de queijo.

Coloque em uma forma untada e leve ao forno a 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15333-pao-de-queijo-recheado-com-frango-e-requeijao.html>