

# PÃO DE QUEIJO DA CLARA

## INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 xícaras de leite
- 1 xícara de água
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher (sopa) de sal
- 500 g de polvilho (doce ou azedo)
- 2 xícaras de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Ferva o leite, a água, o óleo e o sal.

Ao levantar fervura, escale o polvilho em um pote, mexendo com colher.

Amasse até esfriar.

Quando estiver morno, acrescente os ovos e o queijo.

Unte as mãos com óleo ou manteiga e faça as bolinhas.

Em seguida, coloque as bolinhas separadas umas das outras em uma forma untada.

Leve ao forno preaquecido a 210º C e deixe até dourar (aproximadamente 20 minutos).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15567-pao-de-queijo-da-clara.html>