

PÃO DE QUEIJO DA CLARA

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara 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>