

PÃO DE QUEIJO DE SÍTIO

INGREDIENTES

1 xícara de água quente

1 xícara de leite e 1 xícara de óleo, juntar os dois e aquecer

1 pacote de 500 g de polvilho azedo

1 xícara de queijo ralado meia cura ou 2 pacotes de queijo ralado de 100 g cada

3 ovos

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque polvilho azedo em uma bacia com a água quente e misture.

Depois junte o leite com o óleo já quente, sove muito bem a massa.

Em seguida junte os ovos, um de cada vez e por ultimo o queijo e uma pitada de sal.

Quanto mais mole a massa melhor, não deixe a massa muito dura.

Dica: passe óleo nas mãos para formar as bolinhas de pão de queijo.

Leve ao fogo médio até o pão de queijo crescer e dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15704-pao-de-queijo-de-sitio.html>