

PÃO DE QUEIJO CROCANTE

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (120 ml) de água
- 40 ml de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 80 ml de leite
- 1 xícara (150 g) de polvilho doce
- 1 xícara (150 g) de polvilho azedo
- 1 e 1/2 xícara (165 g) de queijo parmesão ralado
- 2 ovos batidos

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C.

Em uma panela, coloque a água, o óleo, o sal e o leite, e leve ao fogo até ferver.

Imediatamente após ferver, coloque sobre os polvilhos que estão em uma tigela e misture até ficar bem homogênea, deixando descansar por 15 minutos.

Bata os ovos com um garfo e misture com o polvilho e o queijo (a massa vai ficar grudenta mas bem homogênea).

Faça as bolinhas do tamanho que quiser (dão 25 bolinhas médias) e coloque no forno por 20 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15835-pao-de-queijo-crocante.html>