

PÃO DE QUEIJO FEITO DE MUSSARELA

INGREDIENTES

500 g de polvilho doce
2 ovos grandes ou 3 pequenos
1/3 copo (americano) de óleo
2 copos (americano) de leite
1 copo (americano) de água
50 g de parmesão ralado
100 g de mussarela ralada
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque o polvilho e o sal, misture bem e reserve.

Coloque em uma panela o leite, a água e o óleo e deixe ferver, e após levantar fervura, despeje o líquido quente no polvilho e misture bem com uma colher grande e deixe esfriar.

Quando estiver fria a massa, acrescente os ovos um a um, misturando bem (a massa tem que estar fria para colocar os ovos).

Em seguida, acrescente o queijo e misture.

Faça bolinhas e coloque para assar em forno preaquecido em 200° C até dourar por cima.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16102-pao-de-queijo-feito-de-mussarela.html>