

# PÃO DE QUEIJO DIFERENTE

## INGREDIENTES

200 g requeijão cremoso

200 g creme de leite

200 g queijo parmesão ralado

4 medidas polvilho doce (utilize o copo requeijão como medida)

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em um refratário.

Deixe descansar na geladeira por 15 minutos.

Aqueça o forno por 10 minutos.

Unte uma assadeira com azeite de oliva.

Faça bolinhas com a massa e leve ao forno a 180° C por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16979-pao-de-queijo-diferente.html>