

PÃO DE QUEIJO SEM POLVILHO

INGREDIENTES

- 3 ovos pequenos
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 e 1/4 xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó cheia
- 1 xícara (chá) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, a margarina e o leite no liquidificador.

Acrescente o queijo ralado e a farinha de trigo aos poucos.

Por último, acrescente o fermento e bata só para misturar.

Unte forminhas com margarina e farinha de trigo e despeje a mistura um dedo abaixo da abertura (assadeiras com forminhas é mais prático).

Preaqueça o forno a 180º C e asse por 15 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17077-pao-de-queijo-sem-polvilho.html>