

PÃO SEM QUEIJO COM BATATA

INGREDIENTES

- 1 batata grande
- 3 ovos
- 450 ml de leite aproximadamente (1 copo e meio)
- 1/2 xícara de óleo
- 2 colheres (chá) de sal
- 500 g de polvilho azedo (um pacote)

MODO DE PREPARO

Descasque e pique a batata em cubos, e coloque no micro-ondas de 3 a 4 minutos.

Enquanto isso, bata no liquidificador os ovos, o óleo, o sal e o leite.

Acrescente a batata ainda quente e bata bem.

Por último, acrescente o polvilho azedo.

Em seguida, coloque a mistura nas forminhas de pão de queijo.

Leve para assar por 20 minutos em forno preaquecido a 250° C com o grill ligado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17235-pao-sem-queijo-com-batata.html>