

PÃO DE QUEIJO GIGANTE, RECHEADO COM REQUEIJÃO CREMOSO

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

1 xícara de queijo parmesão ralado

3 xícaras bem cheias de polvilho doce

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 copinho de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, a pitada de sal, o polvilho e o queijo parmesão.

Bata por uns 3 minutos.

Deligue o liquidificador e coloque o fermento em pó, mexendo delicadamente.

Em uma forma de pudim ou outra de sua preferência, untada e enfarinhada com farinha de trigo, coloque a metade da massa.

Por cima vá distribuindo colherinhas (colher de café) de requeijão cremoso.

Coloque o restante da massa e leve ao forno médio, por aproximadamente 40 minutos ou até que fique coradinho.

Desenforme quente e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17359-pao-de-queijo-gigante-recheado-com-requeijao-cremoso.html>