

BOLO PÃO DE QUEIJO DA NENA

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de leite

1 xícara de óleo

3 xícaras de polvilho azedo

50 g de queijo ralado

1 pitada de sal

farinha de mandioca para untar a forma

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador por aproximadamente 3 minutos em velocidade média.

Unte a forma redonda com furo central (pudim) com óleo e enfarinhe com farinha de mandioca.

Leve para assar em temperatura média (180° C) por aproximadamente 20 minutos.

A forma enfarinhada com qualquer outro tipo de farinha ou só untada com óleo fará com que o pão de queijo não desgrude, já com a farinha de mandioca ele desgruda inteirinho e facilmente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17465-bolo-pao-de-queijo-da-nena.html>