

PÃO DE QUEIJO PRÁTICO E FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de fécula de mandioca

1 copo (americano) de leite

1 copo (americano) de água

1/3 de copo (americano) de óleo

2 gemas

sal a gosto

150 g de queijo ralado, ou 500 g de mussarela (ralada, fica mais gostoso com mussarela)

MODO DE PREPARO

Coloque os líquidos em um papeiro coloque o sal, e espere levantar fervura, sempre mexendo.

Em um recipiente coloque toda a fécula.

Depois coloque a mistura do papeiro e mexa com ajuda de uma colher até esfriar

Depois coloque o queijo, e as gemas e misture até soltar completamente da mão.

E leve ao forno preaquecido 180° C, por mais ou menos uns 45 min.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18233-pao-de-queijo-pratico-e-facil.html>