

PÃO DE QUEIJO DA ALBERINA

INGREDIENTES

- 1 copo de leite
- 1 copo de água
- 1 copo menos 1 dedo de óleo
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 kg de polvilho doce
- 8 a 10 ovos
- ½ kg de queijo curado

MODO DE PREPARO

Levar ao fogo o leite, a água, o óleo e o sal.

Deixar ferver e jogar sobre o polvilho.

Misturar os ovos e amassar. A massa não pode ficar muito dura.

Deixar esfriar e misturar ½ kg de queijo.

Amassar mais um pouco.

Levar à geladeira por uma hora para dar ponto de enrolar e assar.

Assar em forno quente por 30 minutos.

Se deixar na geladeira de um dia para o outro é bem melhor para enrolar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18309-pao-de-queijo-da-alberina.html>