

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
 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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