

PÃO DE QUEIJO DE BATATA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de óleo

100g de queijo parmesão ralado

1 batata grande cozida

3 xícaras (chá) polvilho azedo

margarina para untar

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o polvilho.

Transfira para uma tigela e misture o polvilho com uma colher.

Distribua a mistura em forminhas de empadas untadas enchendo até a metade.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 49 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18530-pao-de-queijo-de-batata-de-liquidificador.html>