

PÃO DE QUEIJO SIMPLES NA FRITADEIRA ELÉTRICA

INGREDIENTES

3 xícaras de polvilho azedo

2 xícaras de leite

2 ovos

100 g mussarela ralada

1 colher rasa (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Adicione o polvilho e o leite em um recipiente e misture bem com a colher.

Adicione a mistura os ovos, a mussarela fatiada e o sal e comece a misturar a massa com as mãos, juntando bem os ingredientes e sovando bem a massa.

A massa fica no ponto quando está homogênea e lisinha (mesmo que grude nas mãos ela está pronta).

Unte as mãos com óleo e faça as bolinhas.

Como eu utilizo a receita na fritadeira elétrica, eu prefiro congelar meus pães de queijo para utiliza-los congelados; porém, se for preparar em forno convencional, já pode ir direto ao forno.

Preparo na fritadeira elétrica: 10 minutos entre 180° C a 200° C.

Preparo no forno: 30 a 40 minutos, a 180° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19246-pao-de-queijo-simples-na-fritadeira-eletrica.html>