

PÃO DE QUEIJO DA AVÓ ANINHA

INGREDIENTES

- 1 kg de polvilho azedo
- 1 colher de sal
- 4 ovos
- 3 batatas médias cozidas e amassadas
- 2 copos (tipo requeijão) de leite
- 2 copos (tipo requeijão) de óleo
- 1/4 de queijo catiara ralado

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande, coloque o polvilho e o sal, misture bem para afinar um pouco o polvilho, coloque os ovos e misture até fazer uma farofa.

Vá colocando um a um o leite e o óleo, sempre observando o ponto da massa, não necessariamente irá usar os dois copos de cada.

Depois de bem misturado, junte a batata amassada fria, misture novamente e por último adicione o queijo. Unte as mãos com óleo, faça as bolinhas e leve ao forno preaquecido à 180° C.

Assim que os pães de queijo dourarem, retire do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19497-pao-de-queijo-da-avo-aninha.html>