

CREPIOCA (PÃO DE QUEIJO DE FRIGIDEIRA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 colher (sopa) de requeijão
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
3 colheres (sopa) de massa de tapioca
1 ovo
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 fatia de mussarela
1 fatia de presunto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, bata o ovo com um garfo.
Acrescente todos os ingredientes da massa e adicione uma pitada de sal.
Aqueça uma frigideira antiaderente e em seguida despeje a massa.
Assim que a massa estiver firme e levemente dourada por baixo, vire ela.
Pegue a fatia de mussarela e presunto e coloque sobre a crepioca.
Feche com o auxílio de uma colher e termine de dourar ambos os lados.
Tampe a frigideira para derreter o queijo.
Feito isso está pronto para servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19538-crepioca-pao-de-queijo-de-frigideira.html>