

PÃO DE QUEIJO COM CASCA DE CENOURA

INGREDIENTES

- 2 cenouras descascadas
- 1 pacote (500 g) de polvilho doce
- 250 ml de leite
- 250 ml de óleo
- 4 ovos
- 200 g de queijo parmesão ralado
- 200 g de mussarela cortada em pedaços
- 1 colher (sobremesa) de sal

MODO DE PREPARO

Pegue as cascas da cenoura e coloque no forno por aproximadamente 25 minutos ou até ficarem torrados.

Use o liquidificador ou o triturador para transformar a casca da cenoura em farinha.

Preaqueça o forno (médio) a 180° C.

Unte 60 forminhas de alumínio com óleo.

Bata tudo no liquidificador.

Despeje nas forminhas deixando 0,5 cm abaixo da borda.

Coloque um cubinho de mussarela dentro de cada um.

Asse em forno baixo por 30 minutos.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20000-pao-de-queijo-com-casca-de-cenoura.html>