

# PÃO DE QUEIJO SEM LEITE

## INGREDIENTES

2 xícaras de polvilho doce  
1/2 (meia) xícara polvilho azedo  
1 xícara e mais 1/2 de mandioquinha (batata baroa)  
1/3 de xícara de óleo vegetal  
1/4 de água morna  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Comece cozinhando a mandioquinha e amasse bem, use ela ainda morna.

Em um recipiente, adicione todos os ingredientes.

Modele os bolinhos e coloque em assadeiras.

Não precisa untar.

Asse em fogo médio (180° C).

O ponto é quando elas começarem a abrir e ficarem com a mesma aparência do pão de queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20181-pao-de-queijo-sem-leite.html>