

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>