PÃO DE QUEIJO COM SALSICHAS

INGREDIENTES

500 g de polvilho azedo.

1 copo de requeijão de leite

1/2 copo de óleo

1 colher (café) de sal

3 ovos

100 g de queijo parmesão ralado

4 salsichas

500 g de polvilho azedo

MODO DE PREPARO

Bata o leite, o óleo, os ovos, sal e queijo parmesão no liquidificador por 1 minuto.

Junte metade do polvilho azedo e bata até ficar um creme.

Numa vasilha à parte, misture esse creme com o restante do polvilho azedo (fica como um creme grosso). Corte as salsichas em 6 partes cada.

Coloque a massa em forminhas, utilizando uma colher de sopa bem cheia.

Coloque um pedaço de salsicha em cada forminha e coloque pra assar.

O forno tem que estar preaquecido a 250° C.

Asse por uns 20 minutos (ele cresce bastante).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20562-pao-de-queijo-com-salsichas.html