

PÃO DE QUEIJO SEM ÓLEO

INGREDIENTES

500 g de polvilho doce

500 g de queijo curado ralado

200 ml de leite

4 a 5 ovos caipiras

MODO DE PREPARO

Escalde o polvilho com o leite morno.

Acrescente os ovos e sove bem.

Acrescente o queijo que dará o ponto no pão de queijo (lembrando que este pão de queijo não vai óleo mesmo).

Sove bastante.

Faça as bolinhas e asse em forno médio (180° C), preaquecido, até dourar (aproximadamente 40 minutos).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20886-pao-de-queijo-sem-oleo.html>