

PÃO DE QUEIJO FÁCIL DEMAIS

INGREDIENTES

3 ovos

2 copos (tipo requeijão) de leite

1/2 copo (tipo requeijão) de óleo (120 ml)

3 copos (tipo requeijão) de polvilho azedo (500 g)

1 colher (chá) de sal

2 copos (tipo requeijão) de queijo parmesão ralado (150 g)

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador coloque 3 ovos, o leite, o óleo, o polvilho azedo, o sal e bata bem até formar uma mistura homogênea.

Adicione o queijo parmesão ralado e bata rapidamente para misturar.

Com uma concha, coloque uma porção de massa sobre a chapa de uma máquina de waffle já quente (ou sanduicheira) fazendo uma fina camada.

Feche a máquina da sanduicheira e deixe por cerca de 5 minutos ou até dourar.

Retire da sanduicheira e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21002-pao-de-queijo-facil-demais.html>