

PÃO DE QUEIJO BÁSICO

INGREDIENTES

1 pacote de 500 g de polvilho azedo

1 copo (americano) de leite fervendo

3 ovos

50 g de queijo parmesão ralado

1 pitada de sal

1 xícara de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Ferva o leite.

Coloque numa bacia o polvilho e escalde com o leite bem quente.

Em seguida, acrescente os outros ingredientes e misture com uma colher até formar uma massa homogênea tipo bolo.

Unte as forminhas (eu fiz nas de empadinhas) e coloque massa até a metade.

Leva ao forno preaquecido 180° C, durante uns 40 minutos ou até ficarem dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21154-pao-de-queijo-basico.html>