

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 escale 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.

Leve 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>