

# PÃO DE QUEIJO LIGHT DA JU

## INGREDIENTES

- 2 copos (americano) de polvilho doce
- 1/2 copo (americano) de queijo parmesão ralado (fresco de preferência)
- 200 g de queijo branco canastra
- 1 caixinha de creme de leite leve ou light
- 1/4 copo (americano) de leite desnatado
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de sal (opcional)

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha o polvilho, queijos e o creme de leite e misture com a mão.

Acrescente os ovos e o leite desnatado, misture tudo até a massa unificar, caso fique pegajosa, acrescente aos poucos mais polvilho até que solte das mãos.

Unte uma forma com manteiga ou margarina light e aqueça o forno.

Faça bolinhas não muito grandes (eles crescem mesmo sem fermento).

Coloque para assar por cerca de 15 a 20 minutos em forno alto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21267-pao-de-queijo-light-da-ju.html>