

PÃO DE QUEIJO ESPECIAL

INGREDIENTES

- 3 copos de polvilho
- 3 copos de queijo ralado
- 2 copos de água
- 1 copo de óleo (não tão cheio)
- 9 ovos (dependendo do tamanho do ovo pode ser 7/8)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque para aquecer a água, o óleo e deixe até levantar fervura.

Em uma bacia coloque o polvilho e escale com a mistura de água quente,deixe esfriar um pouco.

Após esfriar, junte os ovos e o queijo e amasse bem.

Enrole as bolinhas e coloque em forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21383-pao-de-queijo-especial.html>