

# 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 escalde 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>