

PÃO DE QUEIJO DE LIQUIDIFICADOR (NECESSITA DE FORMINHA)

INGREDIENTES

3 ovos.

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

sal a gosto

80 g de queijo parmesão ralado (in natura - não pode ser de saquinho)

1 e 1/2 xícara de polvilho azedo

1 e 1/2 xícara de polvilho doce

manteiga para untar as forminhas

MODO DE PREPARO

Junte os ovos, leite, óleo, sal e queijo ralado no liquidificador e bata bastante.

Adicione o polvilho doce e o azedo e bata mais um pouco.

Untar as forminhas com manteiga e despejar a massa.

Coloque no forno já preaquecido, por cerca de 45 minutos, a 180°C.

Consuma quente, pois depois que esfria, eles murcham um pouco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21596-pao-de-queijo-de-liquidificador-necessita-de-forminha.html>