

# PÃO DE QUEIJO GAÚCHO

## INGREDIENTES

400 ml de leite

100 ml de óleo

4 ovos

500 g de polvilho azedo

100 g de queijo mussarela

10 g de erva doce

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o sal e o leite.

Bata até misturar bem.

Acrescente o queijo mussarela (ralado ou cortado em tiras), a erva doce (somente as sementes) e o polvilho.

Bata até formar um creme.

Unte a forma de pão de queijo e despeje a mistura.

Coloque para assar em forno preaquecido, médio 250° C.

Deixe por aproximadamente 20 minutos ou até dourar.

Sirva ainda quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/21779-pao-de-queijo-gaucho.html>