

PÃO DE QUEIJO LEVE (LIGHT)

INGREDIENTES

1/5 copo de polvilho

0,5 copo de amido de batata

0,5 copo de leite desnatado

0,4 copo de óleo

1 colher (chá) de azeite de oliva

2 colheres (chá) de sal

70 g de queijo ralado

1 ovo

*copo = 250 ml

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo o leite o óleo, o sal e deixe ferver.

Em uma bacia com o polvilho, jogue aos poucos o leite fervido e vá mexendo.

Quando terminar, coloque o amido e mexa.

Acrescente o queijo e mexa bem.

Por último, adicione o ovo e amasse a massa.

Se ficar grudando, coloque mais um pouco de polvilho até obter uma massa leve e desgrudar das mãos. Modele bolinhas e asse em forno médio (180º C), preaquecido, até dourar (quanto maior a bolinha, mais tempo vai demorar para assar).

Não deixe dourar muito senão ficará com a casca muito dura.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22076-pao-de-queijo-leve-light.html>