

PÃO DE QUEIJO DA LÔ

INGREDIENTES

1 xícara de leite
10 colheres de óleo
250 g de polvilho azedo
250 g de polvilho doce
1 colher de sal
5 ovos
500 g de queijo minas ou curado
2 colheres de margarina ou manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o polvilho e reserve, depois em uma panela pequena, coloque o leite, o óleo, o sal e leve ao fogo, deixe ferver.

Ligue o forno, despeje aos poucos no polvilho mexendo bem até formar uma farofa e reserve, deixando esfriar.

Acrescente os ovos na massa, os ovos um a um sovando bem.

Junte o queijo ralado e continue sovando, faça pequenas bolas com as mãos untadas de manteiga.

Coloque queijo ralado em cima das bolinhas para ficar bem coradinhos, após 30 a 40 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22591-pao-de-queijo-da-lo.html>