

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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