

PÃO DE QUEIJO BAIANO

INGREDIENTES

500 g de polvilho azedo

100 ml de óleo

300 ml de água

3 ovos

200 g de queijo parmesão

200 g de queijo provolone ralado grosso

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, leve ao fogo a água até ferver.

Em seguida adicione o óleo e despeje em uma vasilha sobre o polvilho com sal e deixe esfriar.

Junte os ovos, o queijo e sove bem a massa.

Faça bolinhas com a massa e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22912-pao-de-queijo-baiano.html>