

PÃO DE QUEIJO CUIABANO

INGREDIENTES

500 g de polvilho (doce ou azedo)

500 g de queijo ralado (usei parmesão, mas pode ser queijo curado)

6 a 8 ovos

4 colheres (sopa) de manteiga (pode ser margarina)

1 colher (sopa) rasa de sal

1 colher (sopa) rasa de fermento (fermento para bolo)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o polvilho, o queijo ralado, o sal, o fermento e a manteiga.

Coloque os ovos um a um e vá mexendo até dar o ponto de enrolar.

Faça bolinhas, coloque na forma e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, de 30 a 40 minutos ou até que dourem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23335-pao-de-queijo-cuiabano.html>