

PÃO DE QUEIJO DA IRENE

INGREDIENTES

1 copo de óleo
1 copo de leite
1 copo de água
1 pitada de sal
4 copos de polvilho
2 copos de queijo
1 dúzia de ovos

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, coloque o polvilho e reserve.

Em uma panela a parte, leve ao fogo a água, o sal, o leite e o óleo.

Quando ferver, escalde o polvilho com essa mistura e mexa bem até desfazer as pelotas.

Deixe esfriar e acrescente os ovos um a um sovando bem.

Adicione o queijo ralado e misturar bem.

Unte as mãos com óleo e enrole bolinhos de 2 cm de diâmetro.

Coloque os bolinhos em uma assadeira untada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, até ficarem dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23434-pao-de-queijo-da-irene.html>