

PÃO DE QUEIJO POTIRENCE

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (café) de sal

2 colheres de (sopa) bem cheias de margarina

2 colheres de leite em pó

2 ovos

água (coloque água sempre medindo para que chegue ao ponto de apenas facilitar a união da massa)

20 g de fermento para pão (seco)

300 g de queijo coalho

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha bem ampla, misture todos os ingredientes, menos a água.

Mexa todos os ingredientes para unir a manteiga e os ovos.

Em seguida, acrescente a água como se estivesse aguando ou regando uma grama (cuidadosamente), para não molhar demais.

Após deixar a massa bem tralhada e lisinha, deixe descansar enrolada em um pano úmido por 10 minutos.

Abra com um rolo, e pegue uma tampa de uma garrafa de café ou um copo largo de plástico para servir de forma de corte.

Recheie com o queijo de sua preferência e feche cortando com a forma de corte. A quantidade do recheio depende do tamanho de sua forma de corte.

Asse em óleo não muito quente para não ficar sapecado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23717-pao-de-queijo-potirence.html>