

# PÃO DE QUEIJO LIGHT

## INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de creme de ricota light

1 xícara de polvilho azedo

1/2 xícara de ricota defumada

1 pote de iogurte natural desnatado

1 colher (sopa) de parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.

Modele a massa em bolinhas e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por cerca de 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24170-pao-de-queijo-light.html>