

PÃO DE QUEIJO COM GOMA DE TAPIOCA

INGREDIENTES

- 3 xícara (chá) de goma de tapioca
- 2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 1 saquinho de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Coloque o leite e o óleo pra esquentar junto da goma e deixe hidratar por 15 horas (se preferir, deixe por um dia).

Depois de hidratada, coloque os ovos e o queijo ralado.

Depois e só colocar em uma forma untada e levar ao forno a 220º C por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24602-pao-de-queijo-com-goma-de-tapioca.html>