

PÃO DE QUEIJO 2 QUEIJOS

INGREDIENTES

200 ml de leite

200 ml de água

50 ml de óleo

1 ovo

200 g de queijo parmesão ralado

200 g de queijo minas ralado

sal a gosto

500 g de polvilho doce

MODO DE PREPARO

Adicione o leite a água e o óleo e espere até levantar fervura.

Em um recipiente, adicione o polvilho e reserve.

Adicione o sal ao polvilho (caso queira um pão de queijo caipira, adicione meio tablete de caldo de galinha ao leite).

Coloque a mistura líquida ao polvilho e sove bem a massa até que ela fique morna.

Após a massa estar morna, adicione o ovo e os queijos ralados e sove mais um pouco até que tudo se misture.

Faça bolinhas do tamanho de sua preferência, coloque em uma forma untada com óleo (tire todo excesso de óleo da forma com um papel toalha, assim o pão ficará sequinho e mais leve).

Leve ao forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/24671-pao-de-queijo-2-queijos.html>