

# NUVEM DE QUEIJO

## INGREDIENTES

250 g de queijo minas ralado no ralo grosso (2 xícaras de chá)  
6 colheres (sopa) de requeijão ( $\frac{1}{2}$  xícara de chá)  
6 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado no ralo grosso ( $\frac{1}{2}$  xícara de chá)  
3 colheres (sopa) de polvilho doce ( $\frac{1}{4}$  xícara de chá)  
3 colheres (sopa) de farinha de trigo ( $\frac{1}{4}$  xícara de chá)  
2 colheres (sopa) de azeite (30 ml)  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
3 claras batidas em neve

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, adicione o queijo minas ralado, o requeijão, o parmesão ralado, o polvilho doce, a farinha de trigo, o azeite, o sal e pimenta-do-reino e misture bem.

Acrescente as claras em neve e misture delicadamente.

Deixe a massa descansar na geladeira por 20 minutos para facilitar na hora de fritar.

Com uma colher, pegue pequenas porções da massa e frite em uma frigideira em fogo médio com bastante óleo quente até dourar.

Retire e escorra em papel absorvente.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25534-nuvem-de-queijo.html>