

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>