

# PÃO DE QUEIJO DE ENROLAR

## INGREDIENTES

112 ml de leite (ou acima do nº 100 no copo medidor)

75 ml de óleo (ou acima do nº 50 no copo medidor)

1 colher (café) rasa de sal

2 ou 3 ovos (suficiente para dar o ponto)

250 g de polvilho azedo

100 g de queijo ralado grosso

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o polvilho e separe.

À parte, aqueça o leite e o óleo e misture-os ao polvilho.

Acrescente o sal e o queijo ralado aos poucos.

Acrescente os ovos, um a um, misturando com a colher até engrossar.

Deixe a massa descansar na geladeira por 4 horas ou no freezer por 1 hora para ficar firme no ponto de enrolar.

Unte as mãos com margarina e enrole bolinhas com a medida de uma colher (sopa).

Asse em forno médio (180º C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26359-pao-de-queijo-de-enrolar.html>