

PAO DE QUEIJO DE AGRIÃO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de leite em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 maço de agrião
- 75 g de parmesão ralado
- 2 e 1/2 xícara (chá) de polvilho doce

MODO DE PREPARO

Bata o óleo, os ovos, o leite em pó, o sal e o agrião no liquidificador.

Por último, acrescente o queijo ralado e o polvilho doce.

Preaqueça o forno em temperatura média (180º C) e unte forminhas de empada de tamanho médio.

Despeje a massa nas forminhas deixando pelo menos 0,5 cm da borda livre.

Coloque-as em uma assadeira e leve ao forno por 40 minutos ou até a massa crescer e dourar ligeiramente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26819-pao-de-queijo-de-agriao.html>