

PÃO DE QUEIJO COM MORTADELA

INGREDIENTES

3 batatas médias cozidas

500 g de polvilho doce

2 ovos

1/2 copo de água

1/2 copo de leite

1/2 copo de óleo

1 colher de sal

200 g de queijo ralado

mortadela a gosto

MODO DE PREPARO

Passa a batata no espremedor e acrescente os demais ingredientes, misture bem.

Deixe o queijo para misturar, por último.

Não precisa escaldar os líquidos.

Faça bolinhas médias.

Leve para assar em forno quente a 200°C, por 20 a 30 minutos, aproximadamente, ou até dourar.

Depois de assado, espere esfriar.

Abra o pão de queijo como um sanduíche e coloque mortadela.

Fica ótimo, acompanhado com café.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26856-pao-de-queijo-com-mortadela.html>