

FALSO PÃO DE QUEIJO

INGREDIENTES

2 xícaras de polvilho doce

1/2 xícara de polvilho azedo

2 xícaras de batata-doce bem cozida, sem casca e amassada

1/4 de xícara de azeite

1/4 de xícara de água

sal a gosto

1 pitada de coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a bata-doce e amasse-a bem com um garfo, até virar um purê sem pedaço e espere amornar.

Acrescente o polvilho doce e o azedo, o sal, a água, o coentro e por último, o azeite.

Misture bem, até ficar homogêneo e sem grudar nas mão, se preciso, acrescente mais um pouco de polvilho doce.

Em uma assadeira, untada com margarina, acrescente as bolinhas feitas com a massa, dando certa distância entre uma e outra.

Leve ao forno preaquecido, em temperatura média, por 20 a 40 minutos, até que fiquem levemente dourados.

Sirva com uma boa xícara de leite com café e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27177-falso-pao-de-queijo.html>