PÃO DE QUEIJO NA FORMA DE EMPADINHA

INGREDIENTES

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite

1 ovo

100 g queijo (parmesão, provolone ou muçarela)

1 e 1/2 xícaras de polvilho doce

1/2 xícara de polvilho azedo

1 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, seguindo a ordem acima.

Bata por, aproximadamente, 3 minutos.

A massa fica com ponto parecido com massa de bolo.

Se ficar mole, coloque mais polvilho doce, se ficar dura, coloque mais leite.

Despeje em formas de empadinhas, sem encher muito (crescerão bastante).

Leve ao forno preaquecido por, aproximadamente, 25 minutos ou até que estejam dourados.

Desenforme e sirva a seguir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27699-pao-de-queijo-na-forma-de-empadinha.html