

PÃO DE QUEIJO MARAVILHA SEM POLVILHO

INGREDIENTES

3 colheres e 1/2 de farinha de trigo

8 ovos

1 colher de sopa de fermento

300 g de mussarela

100 g parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Corte a mussarela em cubinhos.

Bata os ovos, um punhado de mussarela e a farinha no liquidificador.

Coloque a massa em uma tigela e misture delicadamente o fermento até ficar uma massa bem lisa e homogênea.

Despeje a massa em forminhas (usei de silicone) e coloque alguns cubinhos dentro de cada forminha junto com a massa.

Salpique parmesão por cima.

Leve ao forno por 25 minutos ou até ficarem douradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28314-pao-de-queijo-maravilha-sem-polvilho.html>