

SOPA PARAGUAIA DA SIMONE

INGREDIENTES

- 500 g de farinha de milho
- 1 e 1/2 litros de leite morno
- 1 queijo meia cura cortado em cubos
- 2 cebolas grandes cortadas em cubos
- 1 copo tipo americano de óleo de soja ou girassol

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, coloque a farinha, o queijo e a cebola.

Misture o leite morno aos poucos até ficar bem cremoso.

Acrescente o óleo e misture.

Coloque em forma untada e leve ao forno preaquecido, até dourar e ficar com uma casca bem crocante por cima.

Esta receita pode ser preparada na véspera para assar no outro dia, neste caso acrescente o óleo somente no dia que for assar, e mantenha a massa na geladeira.

Espero que gostem!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28386-sopa-paraguaia-da-simone.html>