

QUEIJO EMPANADO DIFERENTE

INGREDIENTES

MASSA PARA EMPANAR:

Massa para empanar: 2 colheres de amido de milho (maisena)
4 colheres de farinha de trigo
2 colheres de farinha de mandioca ou farinha do uarini (opcional)
2 colheres de queijo parmesão ralado (opcional)
1/2 xícara de leite ou água
1 colher de margarina ou manteiga ou óleo
1 ovo
1 colher de fermento
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Num recipiente, misture todos os ingredientes da massa.
Se ficar muito seca, adicione leite ou água.
Se ficar muito mole, adicione farinha de trigo.
Acrescente o queijo, cortado em cubos e misture.
Aqueça o óleo em uma frigideira ou panela.
Coloque o queijo já misturado à massa e vire para dourar todos os lados.
Retire do fogo e coloque em um recipiente com papel toalha, para absorver o excesso de óleo.
Pode ser servido acompanhado de qualquer molho ou pasta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28645-queijo-empanado-diferente.html>