

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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