

# 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>