

# PÃO DE QUEIJO SABOROSO SEM ESCALDAR

## INGREDIENTES

500 g de polvilho doce caseiro

500 g de queijo ralado

60 g de margarina em temperatura ambiente (aproximadamente, 3 colheres de sopa cheias)

230 ml de leite

3 ovos

1 colher de chá de fermento em pó

sal a gosto (se o queijo for salgado não colocar sal)

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno.

Em uma tigela grande, misture todos os ingredientes amassando bem.

Faça as bolinhas, não é necessário untar as mãos.

Leve ao forno já aquecido, em temperatura de 220°C, por uns 30 minutos ou conforme a cor desejada.

Se preferir, pode recheiar com goiabada.

Corte a goiabada em cubinhos e na hora de fazer as bolinhas do pão de queijo, coloque um cubinho de goiabada dentro, feche a bolinha e leve para assar normalmente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29519-pao-de-queijo-saboroso-sem-escaldar.html>