

PÃO DE QUEIJO DE BATATA SABOROSO

INGREDIENTES

3 batatas médias

1 kg de polvilho azedo

1 colher de sopa rasa de sal

4 ovos

1 e 1/2 copo americano de óleo

1 copo americano de leite

1 copo americano de água

300 g de mussarela ou canastra ralado

MODO DE PREPARO

Em primeiro lugar, cozinhe as batatas.

Depois de cozidas, amasse-as com um garfo e reserve.

Em uma panelinha, coloque pra ferver o óleo, o leite e a água.

Em uma vasilha bem grande, coloque as batatas amassadas, o polvilho, os ovos, o sal e o queijo ralado.

Misture bem, com as mãos mesmo.

Aos poucos, adicione a mistura que você ferveu.

Amasse bem a massa até o braço doer mesmo.

A massa vai ficar bem lisinha e bonita.

Unte uma forma com óleo e faça as bolinhas.

Coloque no forno, preaquecido a 200°C, por aproximadamente, 20 minutos ou até ficarem bem dourados.

Ele vai crescer bastante.

Então não faça as bolinhas muito grande.

E pronto e só saborear.

É uma massa leve, mesmo com batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/29587-pao-de-queijo-de-batata-saboroso.html>