

PÃO DE QUEIJO DE LIQUIDIFICADOR NO TABULEIRO

INGREDIENTES

óleo para untar

1 xícara (chá) de leite frio

1 xícara (chá) de óleo de milho ou soja

3 ovos

3 xícara de polvilho doce

2 pacotes de queijo ralado

1 colherzinha de sal

MODO DE PREPARO

Unte o tabuleiro com óleo.

Bata no liquidificador o leite, o óleo, os ovos, o polvilho, o sal e por último o queijo ralado, até borbulhar.

Coloque a massa no tabuleiro.

Aqueça o forno a 180°C por 2 minutos, sem colocar a massa.

Depois de aquecido, coloque a massa no forno por cerca de 25 à 30 minutos.

Não espere dourar muito.

Enfie um garfo para ver se está pronto, antes de tirar do forno.

A massa cresce, mas depois que sai do forno abaixa.

O tabuleiro deve ser médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29609-pao-de-queijo-de-liquidificador-no-tabuleiro.html>