

# PÃO DE QUEIJO FRANCÊS (CAMEMBERT)

## INGREDIENTES

250 g de polvilho azedo  
1/2 xícara de leite fervente  
1 ovo  
1 pitada de sal  
1 colher de sopa de óleo  
150 g de queijo camembert

## MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho azedo em um recipiente.  
Em seguida despeje o leite fervente dando liga à massa.  
Acrescente o ovo, o sal, o óleo e o queijo em pequenas porções.  
Mexe bem até formar uma massa homogênea.  
Unte forminhas de empada ou cupcake e despeje a massa.  
Asse por 35 minutos ou até que fique dourado.  
Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29646-pao-de-queijo-frances-camembert.html>