

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.

Mexa 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>