

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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