

PÃO DE QUEIJO PERFEITO

INGREDIENTES

150 g de queijo parmesão ralado

150 g de queijo mussarela ralado ou picadinho

500 g de polvilho doce

2 cremes de leite de caixinha

MODO DE PREPARO

Juntar todos os ingredientes e sovar bem com as mãos até ficar homogênea, fica uma massa meio dura.

Faça bolinhas pequenas e asse por uns 20 minutos em forno alto preaquecido.

Pode-se congelar as bolinhas e assá-las em outra oportunidade sem problemas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29815-pao-de-queijo-perfeito.html>