

PÃO DE QUEIJO DE LIQUIDIFICADOR COM CALABRESA

INGREDIENTES

3 xícaras de polvilho doce

1 xícara de óleo

1 xícara de leite frio

sal a gosto

orégano a gosto

300 g de queijo

1/2 linguiça calabresa defumada ralada

3 ovos ligeiramente batidos

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, leite, polvilho, sal e óleo até que tudo se misture bem.

Passa a massa para uma bacia e acrescenta a calabresa ralada, o queijo e o orégano.

Unte forminhas de empada ou, se preferir, forre as forminhas com papel manteiga.

Preaqueça o forno a 170°C e asse em forno médio de 30 a 40 minutos, ou até dourar, dependendo de cada forno.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31237-pao-de-queijo-de-liquidificador-com-calabresa.html>