

# PÃO DE QUEIJO MINEIRO CASEIRO

## INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 300 ml de óleo
- 3 a 6 ovos (depende do tamanho)
- 1 kg de polvilho (doce ou azedo)
- 1 prato de queijo minas ralado
- sal e orégano a gosto (opcional)

## MODO DE PREPARO

Ferva o leite, o óleo, o sal e o orégano.

Em uma vasilha grande coloque o polvilho.

Acrescente o leite fervido e mexa.

Aguarde esfriar e acrescente os ovos.

Mexa até ficar com a massa homogênea e firme.

Faça as bolinhas e asse em forno preaquecido a 180°C.

Se preferir pode congelar para assar depois.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31304-pao-de-queijo-mineiro-caseiro.html>