

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.
Mexe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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