

PÃO DE QUEIJO CAIPIRA

INGREDIENTES

- 3 copos de polvilho azedo
- 1 copo de água
- 1/2 copo de leite
- 1/2 copo de óleo
- 5 ovos
- 3 copos de queijo meia cura ralado
- 1 colher de sobremesa de sal

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque o polvilho já peneirado.

Coloque para ferver o leite, água, óleo e o sal.

Escalde o polvilho e deixe esfriar por alguns minutos.

Acrescente os ovos, aos poucos, sendo usado de 3 a 5 ovos dependendo do polvilho.

A massa deve ficar mole.

Acrescente o queijo e sove bastante até a massa ficar homogênea.

Faça bolinhas com as mãos untadas em óleo.

Asse em forno preaquecido a 240°C por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31509-pao-de-queijo-caipira.html>