

PÃO DE QUEIJO SIMPLES E RÁPIDO (TUDO FRIO)

INGREDIENTES

- 1 kg de polvilho azedo
- 4 ovos inteiros
- 1 copo (tipo americano) de óleo de soja
- 3 copos (tipo americano) de leite
- 1 copo (tipo americano) de água fria
- 1 colher rasa (sopa) de sal
- 3 batatas médias cozidas e amassadas
- Queijo canastra ou meia cura a gosto

MODO DE PREPARO

Comece colocando em um recipiente os ovos, o óleo de soja, o sal e o leite.

Em seguida, vá adicionando aos poucos o polvilho azedo e a água.

Observe o ponto da massa, ela fica mais consistente que a dos pães de queijo tradicionais, mas tem que estar macia e desgrudando das mãos.

Coloque as batatas amassadas e misture bem.

Adicione o queijo.

Enrole do tamanho que desejar e leve ao forno já aquecido por 20 minutos.

Se desejar pode fazer também o pão de queijo recheado, ao enrolar coloque pedacinhos de mussarela ou do recheio que desejar antes de assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31875-pao-de-queijo-simples-e-rapido-tudo-frio.html>