

PÃO DE QUEIJO DO REINO PARMA

INGREDIENTES

- 4 xícaras de polvilho doce
- 2 xícaras de polvilho azedo
- 1/2 xícara de água
- 3/4 de xícara de óleo de canola
- 1 colher de sopa de sal
- 2 ovos inteiros
- 1 gema
- 1 xícara e 1/2 de queijo do reino ralado
- 1/2 xícara de presunto de Parma ralado

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture os polvilhos e o sal, reserve.

Em uma panela, leve ao fogo médio a água e o óleo até começar a ferver.

Desligue o fogo, verta a água e o óleo sobre os polvilhos e mexa rapidamente com uma colher de madeira até a massa ficar homogênea.

Sem parar de mexer, adicione os ovos e a gema.

Quando estiver tudo bem misturado, adicione o queijo do reino ralado e o presunto Parma ralado.

Unte as mãos e faça as bolinhas.

Asse o pão em forno preaquecido a 200º C por aproximadamente 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32063-pao-de-queijo-do-reino-parma.html>