

PÃO DE QUEIJO COM IOGURTE

INGREDIENTES

- 1 copo de iogurte natural
- 3 ovos
- 1 colher sopa de sal
- 2 colheres sopa de margarina
- 500 g de queijo parmesão ralado
- 500 g de polvilho azedo
- 1 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o iogurte, os ovos, o sal e a margarina.

Em uma vasilha grande coloque a mistura e junte o queijo ralado e misture.

Vá colocando na mistura aos poucos o polvilho azedo e amasse bem até ficar uma mistura homogênea.

Deixe descansar por 5 minutos.

Faça bolinhas e coloque na forma sem untar.

Leve ao forno preaquecido (200 a 250°C).

Depois de pronto use o requeijão para rechear. As bolinhas podem ser congeladas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33085-pao-de-queijo-com-iogurte.html>