

# PÃO DE QUEIJO DA MIRTES

## INGREDIENTES

500 g de polvilho doce

500 g de polvilho azedo

100 g de queijo ralado parmesão

7 ovos

1 colher de sopa de sal

200 ml de leite

200 ml de água

150 ml de óleo

## MODO DE PREPARO

Coloque para ferver o leite, a água, o óleo e o sal. Despeje sobre o polvilho e espere esfriar.

Adicione o queijo e por último os ovos.

Sove bem até obter uma massa lisa.

Unte as mãos com óleo e faça bolinhas.

Asse em forno quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33099-pao-de-queijo-da-mirtes.html>