

# PÃO DE QUEIJO DA FRAN

## INGREDIENTES

1 kg de polvilho azedo

1 kg de queijo da roça minas maduro

4 ovos

250 ml de leite

250 ml de óleo

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Ligue o forno alto por 30 minutos antes de assar.Triture o queijo, sove o polvilho respingando água 5 vezes (até sumir todas as bolinhas que se formam).

Em uma vasilha grande ferva o leite com o óleo e mexa.Escalde o polvilho com o leite fervido e mexa bem (espere esfriar uns 5 segundo e mexa).Coloque os ovos, mexa,

coloque o queijo e sal.Amassa bem até ficar uma massa lisa e sem farelos.Unte uma forma com margarina (pouca).Faça as bolinhas e asse no forno médio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33299-pao-de-queijo-da-fran.html>