

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 segundos e mexa). Coloque os ovos, mexa,

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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