

PÃO DE QUEIJO NO MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

1 ovo caipira ou orgânico

4 colheres (sopa) de leite

2 colheres (sopa) de óleo de canola

4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado light

2 colheres (sopa) de polvilho azedo

2 colheres (sopa) de polvilho doce

1 colher (café) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Misture o leite e o ovo até ficar homogêneo. À essa mistura acrescente o ovo e bata bem. Inclua o queijo e misture bem. Acrescente o polvilho aos poucos e vá mexendo até a massa ficar bem cremosa e homogênea. Acrescente o fermento em pó. Coloque no micro-ondas na potência 10 por 2,5 minutos (dois minutos e meio).

Sirva quentinho e na hora.

Faça a mistura no próprio recipiente que você usar para assar.

Use uma caneca e coloque a mistura até a metade do recipiente, pois vai crescer muito a massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34423-pao-de-queijo-no-micro-ondas.html>