

PÃO DE QUEIJO DA ZEZÉ

INGREDIENTES

- 1 xícara de água
- 1 xícara de óleo (não muito cheia, faltando uns 2 dedos para encher)
- 1 xícara de leite
- 1 colher(café) de sal
- 3 xícara de polvilho
- 2 xícara de queijo
- 8 a 10 ovos aproximadamente

MODO DE PREPARO

Colocar o polvilho em uma tigela grande.

À parte, aquecer o sal, a água, o leite e o óleo.

Quando ferver esaldar o polvilho com essa mistura, mexer muito bem para desfazer pelotinhas.

Deixe esfriar.

Acrescentar os ovos um a um e sovando bem após cada adição.

Adicionar o queijo ralado e misturar bem.

Untar as mãos com óleo, se necessário.

Enrolar bolinhos de 2 (cm) de diâmetro e colocá-los em uma assadeira untada.

Levar ao forno médio (180°C), preaquecido.

Assar até ficarem douradinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35015-pao-de-queijo-da-zeze.html>