

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 escaldar 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>