

PÃO DE QUEIJO EMPANADO

INGREDIENTES

2 e 1/2 copos de polvilho doce

1 e 1/2 copos de queijo ralado

1/2 copo de óleo

1/2 copo de água

1/2 copo de leite

3 ovos

Sal a gosto

1 copo de queijo ralado para empanar o pão de queijo

A medida do copo foi a do copo americano ou do copo descartável de 200 ml

MODO DE PREPARO

Coloque para ferver o óleo, água, leite e sal.

Depois misture no polvilho doce e deixe esfriar.

Acrescente o queijo, os ovos e amasse até o ponto.

Coloque um copo de queijo ralado dentro de um prato para polvilhar os pãezinhos e reserve.

Depois pegue uma porção de massa com uma colher e enrole nas mãos fazendo as bolinhas e polvilhe com queijo ralado que está reservado.

Preaqueça o forno por 10 minutos.

Coloque para assar até que fique um pouco dourado.

A temperatura em que assei o pão de queijo foi de 250°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35699-pao-de-queijo-empanado.html>