

PÃO DE QUEIJO NA BATEDEIRA

INGREDIENTES

2 xícaras de polvilho azedo

1 xícara de queijo ralado usei mussarela (de sua preferência)

1 xícara de leite

1 ovo

1/2 xícara de óleo

1 colher sobremesa sal não muito cheia dependendo do queijo pode ficar salgado

MODO DE PREPARO

Coloque num recipiente o polvilho, o sal, o queijo e reserve.

Numa panela aqueça leite e óleo no fogo até que comece a ferver.

Em seguida jogue na mistura seca com a batedeira ligada. Por último coloque ovo batendo sem parar.

Em seguida coloque às colheradas na assadeira.

Leve ao forno e asse por 15 minutos, dependendo do forno.

A massa fica 'grudenta', nem mol e nem dura.

Caso fique dura acrescente mais leite e se ficar muito mole coloque polvilho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35721-pao-de-queijo-na-batedeira.html>