

# PÃO DE QUEIJO DA TIA ALAORA

## INGREDIENTES

1 kg polvilho

250 ml de óleo

400 ml leite

400 ml água

1 colher (sopa) sal

queijo à vontade (1/2 queijo grande curado)

8 a 10 ovos

## MODO DE PREPARO

Coloque óleo, leite, sal e água para ferver. Escalde o polvilho, despejando o líquido devagar e mexendo.

Quando esfriar coloque os ovos, de 8 a 10. Vá pondo os ovos e misturando.

Coloque uns 5 ovos e vá misturando.

Não coloque todos de uma vez.

Por último coloque o queijo ralado.

Pra não murchar, quando já estiverem assados, deixe um pouco mais no forno baixo pra ficarem sequinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36461-pao-de-queijo-da-tia-alaora.html>