

PÃO DE QUEIJO DE PROVOLONE

INGREDIENTES

- 1 kg polvilho azedo (marca amafil melhor)
- 1 litro de leite
- 2 xícaras de farinha de milho
- 2 colheres de sopa de sal
- 3 ovos
- 200 ml óleo de soja
- 200 g de margarina
- 300 g de provolone ralado

MODO DE PREPARO

Coloque numa vasilha o polvilho, sal, 1/2 litro de leite e as 2 xícaras de farinha de milho, formando uma farofa.

Mexa bem quebrando todas as bolinhas da farofa.

Numa leiteira coloque o restante do leite, a margarina e o óleo, deixe ferver.

Após a fervura despeje na vasilha em que está a farofa e misture bem.

Acrescente os ovos, misture bem e por último o queijo provolone ralado, mexa bem.

Levar à geladeira por mais os menos 1 hora.

Com as mãos untadas com margarina vá fazendo as bolas do tamanho que desejar.

Leve ao forno preaquecido em 200°C por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36652-pao-de-queijo-de-provolone.html>