

PÃEZINHOS DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite

400 g queijo parmesão ralado

1 lata (usada do creme de leite) de polvilho doce

óleo para untar a forma e as mãos

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha o creme de leite e o parmesão ralado, misture até ficar homogêneo. Adicione o polvilho doce, misture bem até pegar uma consistência onde seja possível fazer as bolinhas. Unte uma forma de alumínio com óleo e unte suas mãos também.

Faça as bolinhas, estas não crescem muito podendo ficar mais próximas na forma. Coloque a forma no forno, que pode estar frio.

Acenda o forno em temperatura de média a alta.

Deixe os pãezinhos por 30 a 40 minutos e pronto.

Agora é só se deliciar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36948-paezinhos-de-queijo.html>