

PÃO DE QUEIJO COM CENOURA

INGREDIENTES

1 kg de polvilho
500 g de queijo
2 copos de água
1 copo e 1/2 de óleo
sal a gosto
1 cenoura média
2 batatas
ovos até dar o ponto (entre 7 a 9 aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho em uma bacia.
Coloque as batatas para cozinhar.
No liquidificador bata a cenoura com a água e passe pela peneira.
Em uma panela leve ao fogo a cenoura e o óleo todo.
Deixa ficar bem quente e escale o polvilho.
Amasse as batatas.
Coloque junto com o polvilho escaleado e deixe esfriar.
Coloque os ovos um a um até dar o ponto de enrolar.
Por último coloque o queijo.
Faça bolinhas e deixe assar em forno com 200ºg até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37345-pao-de-queijo-com-cenoura.html>