

PANQUECA PÃO DE QUEIJO

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

1 colher (chá) sal

100 g queijo ralado fresco

1 e 1/2 xícara de polvilho doce

1 e 1/2 xícara de polvilho azedo

1 colher(chá) fermento químico

óleo para untar

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador acrescente todos os ingredientes, menos o último.

Bata até misturar tudo.

Unte uma frigideira pequena com um pingo de óleo e espalhe com o auxílio de um guardanapo.

Coloque a massa às colheradas e deixe uma camada bem grossinha para sentir a textura de pão de queijo.

Leve ao fogo para fritar em fogo alto. Nesse ponto, se quiser variar, pode jogar pedacinhos de frios em cima, como presunto e mortadela.

Quando dourar, vire de lado e deixe dourar do outro.

Está pronto, agora é só repetir a operação até acabar a massa. Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38521-panqueca-pao-de-queijo.html>