

PÃO DE QUEIJO (LIQUIDIFICADOR)

INGREDIENTES

2 ovos

150 g queijo mussarela

100 g queijo parmesão ralado

sal a gosto

1 copo americano de óleo

1 copo de leite

3 copos de polvilho grosso

MODO DE PREPARO

Coloque o leite, óleo e o polvilho no liquidificador, bata até misturar tudo.

Coloque os ovos e o queijo, gradativamente, para não ficar pedaços.

Coloque em formas de empada ou próprias para pão de queijo, lembrando que tem que untar para não grudar.

Leve ao forno por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38577-pao-de-queijo-liquidificador.html>