

PÃO DE QUEIJO DE LANCHONETE

INGREDIENTES

- 500 g de polvilho azedo
- 2 ovos
- 1 copo de leite
- 1 copo de óleo
- 1 copo de água
- 1 colher de chá de sal
- 300 g de queijo canastra ralado
- 1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque para ferver o óleo, leite, água e sal. Após abrir fervura, acrescente o fermento em pó. Misture e despeje o líquido por cima do polvilho, misture bem e deixe esfriar. Acrescente os ovos um a um e amasse bem até a massa ficar homogênea. Coloque o queijo por último e misture bem. Unte as mãos com óleo de soja e faça bolinhas (tamanho a gosto) com espaço de 3 cm entre elas. Em forno preaquecido a 180°C deixe assar entre 35 a 40 minutos.

Este pão de queijo fica leve e saboroso, por causa do fermento em pó. Super diferente dos demais que já fiz. Todos elogiaram.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38600-pao-de-queijo-de-lanchonete.html>