

PÃO DE QUEIJO DA NICOLE

INGREDIENTES

50 ml de óleo

1 xícara de leite

150 g de queijo parmesão ralado

250 g de polvilho azedo

1 ovo

1/2 colher de sal

MODO DE PREPARO

Coloque o leite e o óleo em uma panela no fogo médio até ferver.

Em um recipiente misture o polvilho azedo com o sal.

Junte o leite e o óleo com a massa seca e misture até começar a grudar nas mãos.

Com a massa um pouco quente, junte o ovo e o queijo.

Coloque por trinta minutos na geladeira para firmar.

Forme bolinhas com a massa e ponha em uma assadeira.

Deixe no forno a 180°C até ficar no ponto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40245-pao-de-queijo-da-nicole.html>